ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:13 Uhr Seite 1

CTC CLATRONIC®

Profi Cook

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Instruction Manual
Bruksanvisning • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití • A használati utasítás
Руководство по эксплуатации

Induktions-Doppelkochplatte

Dubbele inductiekookplaat • Plaque de cuisson double à induction
Piastra di cottura doppia ad induzione • Placa doble de cocción por inducción
Dupla boca de fogão por inducção • Induction double hot plate
Dobbel induksjonskokeplate • Podwójna indukcyjna płyta kuchenna
Indukční vařič - dvojplotýnka • Indukciós kettős főzőlap
Индукционная плита со сдвоенной конфоркой

DKI 3184

CE

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:13 Uhr Seite 2

Inhalt

Inhoud · Sommaire · Indice · Índice · Índice · Contents
Innhold · Spis treści · Obsah · Tartalom · Содержание

D
Übersicht Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Technische Daten ..... Seite 10
Garantie ..... Seite 10

NL
Overzicht bedieningselementen..... Pagina 3
Gebruiksaanwijzing..... Pagina 12
Technische gegevens ..... Pagina 18

F
Aperçu des éléments de commande ..... Page 3
Mode d'emploi ..... Page 19
Données techniques ..... Page 25

I
Descrizione dei singoli pezzi ..... Pagina 3
Istruzioni per l'uso ..... Pagina 26
Dati tecnici ..... Pagina 32

E
Vista de conjunto Elementos de mando ..... Página 3
Instrucciones de servicio..... Página 33
Datos técnicos ..... Página 39

P
Vista geral dos elemntos de comando ..... Página 3
Manual de instruções ..... Página 40
Características técnicas ..... Página 46

GB
Control element overview ..... Page 3
Instruction Manual..... Page 47
Technical data ..... Page 53

N
Oversikt over betjeningselementer ..... Side 3
Bruksanvisning ..... Side 54
Tekniske data ..... Side 60

PL
Przegląd elemetów obsługi ..... Strona 3
Instrukcja obsługi..... Strona 61
Dane techniczne..... Strona 67
Gwarancja ..... Strona 67

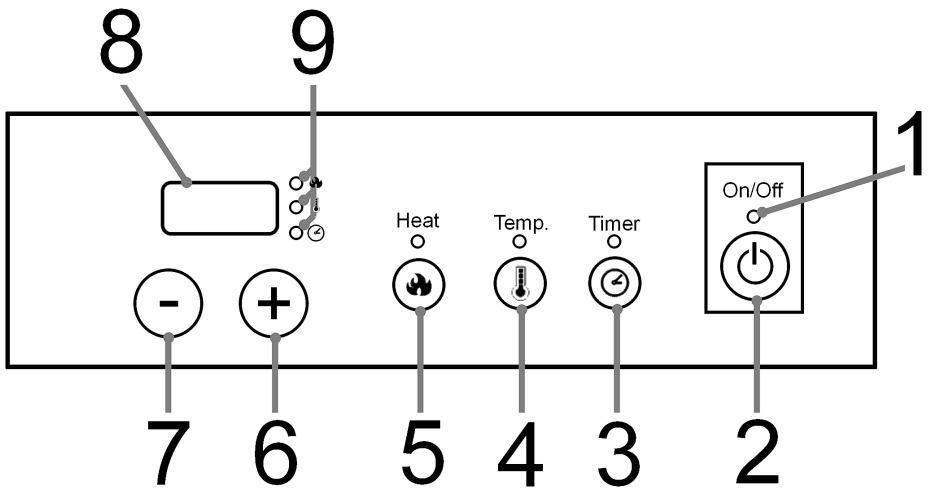
CZ
Přehled obsluhovací prvky..... Strana 3
Návod k použití..... Strana 69
Technické údaje ..... Strana 74

H
A hasznalt elemek megtekintése ..... Oldal 3
A hasznalati utasítás ..... Oldal 76
Műszaki adatok ..... Oldal 82

RUS
Обзор управляющих элементов ..... стр. 3
Руководство по эксплуатации ..... стр. 83
Технические данные ..... стр. 89

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:13 Uhr Seite 3

Bedienfeld · Bedieningspaneel · Zone de commande
Campo di comando · Panel de control · Campo de comando
Control panel · Betjeningsfelt · Pole obsługi · Ovládací pole
Kezelőmező · Панель управления



D

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

Warnung!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr**!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet.
Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

Warnung!

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

Achtung:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Hinweis: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:13 Uhr Seite 5

Spezielle Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Knöpfen anfassen.
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.! Bauen Sie das Gerät auf keinen Fall in Schränke ein.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr auf der Kochzone, dies kann zu gefährlichen Übertemperaturen führen.
- **Lüftung:** Halten Sie die Lüftungsschlitze immer frei.

Warnung!
Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!

Warnung!
- **Keramikfläche!** Ist die Oberfläche beschädigt oder gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **Induktionshitze!** Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- **Heiße Oberfläche!** Beim Induktionskochfeld wird erst nur der Boden des Kochgeschirrs erhitzt, nicht aber die Kochzone selbst. Nach dem Kochvorgang kann es aber durch die abgestrahlte Hitze auch zu gefährlichen Temperaturen an der Kochzone kommen. Verbrennungsgefahr!
- **Gesundheitsschäden!** Personen mit Herzschrittmacher dürfen diese Kochplatte nicht verwenden.

Bedienfeld

1 Betriebsanzeige
2 Ein-/Austaste (ON/OFF)
3 TIMER Taste
4 TEMP. Taste Kochfunktion „temperaturgesteuert“
5 HEAT Taste Kochfunktion „leistungsgesteuert“
6 + Taste (höher)
7 - Taste (niedriger)
8 Display
9 Leuchten am Display

Allgemeines

Kochen mit Induktion

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze mittels magnetischer Kräfte erst dann, wenn ein Topf oder eine Pfanne mit magnetisierbarem Boden auf eine eingeschaltete Kochzone gestellt wird. Dabei wird nur der Boden des Kochgeschirrs erhitzt, nicht aber die Kochzone selbst. Unterhalb der Keramik befindet sich die Induktionsspule. Wird sie mit Strom versorgt, entsteht ein Magnetfeld, das im Topfboden Wirbel erzeugt. Hierdurch wird eine Erhitzung des Bodens bewirkt. Das spart Energie, da die Wärme ausschließlich dort entsteht, wo sie gebraucht wird.

D

Welches Kochgeschirr kann ich verwenden?

Für Induktionskochplatten werden Töpfe bzw. Topfböden aus magnetisierbarem Material benötigt. Kochgeschirr wird heutzutage mit dem Hinweis Induktionsherd geeignet versehen. Grundsätzlich können Sie alle eisenhaltigen Kochgeschirre verwenden, ob diese auch magnetisierbar sind, zeigt Ihnen ein kurzer Versuch:
Stellen Sie den fraglichen Topf auf. Erscheint nach dem Einschalten im Display „---“ und ist wiederholt ein Signalton zu hören, ist der Topf untauglich.

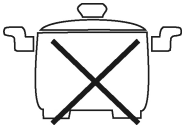
Hinweis: Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach wenigen Sekunden in den Bereitschaftszustand.

Diese Materialien können Sie als Kochgeschirr nicht verwenden:
Ton, Glas oder Aluminium.

Diese Töpfe können Sie nicht verwenden:

Töpfe mit rundem Boden.

Töpfe deren Durchmesser am Boden kleiner als 12 cm ist.



Töpfe die auf Füßen stehen.

Betriebsdauer

Betreiben Sie das Gerät nur maximal 4 Stunden durchgehend. Unterbrechen Sie den Betrieb dann für mindestens 30 Minuten, sonst drohen Schäden durch Überlastung.

Gewicht

Belasten Sie die Kochplatte nur mit einem Gewicht von maximal 4 kg, sonst drohen Schäden an der Kochfläche.

Elektrischer Anschluss

Anschlusswert

Ingesamt kann die Kochplatte eine Leistung von 3300 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

Achtung Überlastung!:
- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm^2 haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:13 Uhr Seite 7

Anschluss

- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose, 230V/50Hz an.

Anwendungshinweise

Inbetriebnahme

1. **Bereitschaftszustand:** Nachdem Sie den Stecker eingesteckt haben, geht die Kochplatte in den Bereitschaftszustand. Die Leuchten an den Ein-/Austasten (ON/OFF) gehen an. Im Display erscheint ein „-L-„ (LOW= niedrige Temperatur).
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone.
3. Drücken Sie die Ein-/Austaste (2), um den Kochbetrieb zu starten.
   Die Leuchten der HEAT- und TEMP.-Funktionen blinken.

Kochfunktionen

Drücken Sie die Taste HEAT oder TEMP., um eine Kochfunktion auszuwählen. Die Lampe für die entsprechende Funktion leuchtet.

HEAT **Leistungsgesteuertes Kochen**

- Das Gargut wird auf der von Ihnen eingestellten Stufe ständig fortgekocht.

Hinweis:
- Im Display wird die Leistungsstufe 5 angezeigt.
- Sie können die Stufe nach dem Einschalten jederzeit mit den Tasten (+/-) verändern.

TEMP. **Temperaturgesteuertes Kochen**

- Das Gargut wird auf die von Ihnen eingestellte Temperatur erwärmt und durch automatische Regelung bei dieser Temperatur gehalten.

Hinweis:
- Im Display wird der Wert „120“ angezeigt.
- Die voreingestellte Temperatur können Sie nach dem Einschalten jederzeit mit den Tasten (+/-) verändern.
- Je nach Güte des Kochgeschirrs können die Temperaturen abweichen.
- Diese Funktion eignet sich bei Temperaturen von 200 °C auch zum Frittieren. Bitte nur hoch hitzebeständiges Fett verwenden!

D

TIMER Abschaltzeit eingeben

Die Kochfunktionen können zeitlich begrenzt werden.
- Wählen Sie eine Kochfunktion aus.
- Drücken Sie danach die Taste TIMER. Die Leuchten TIMER und die Leuchte der Kochfunktion blinken.
- Mit den Tasten (-/+) können Sie nun die gewünschte Abschaltzeit einstellen. Die maximale Zeit beträgt 180 Minuten.
- Nach ca. 3 Sekunden hören die Leuchten auf zu blinken und die Leuchte der Kochfunktion leuchtet kontinuierlich.

Hinweis:
- Nachdem der Timer eingeschaltet ist können Sie die Stufen jederzeit mit den Tasten (+/-) verändern.
- **Unterbrechen:** Sie können den Vorgang jederzeit unterbrechen, in dem Sie die Ein-/Austaste (2) drücken.
- Das Ende der Kochzeit wird Ihnen in der letzten Minute durch einen Signalton angekündigt.

Ausschalten

- Drücken Sie die Ein-/Austaste (2).
- Die Kochplatte wird aus jedem Betriebszustand in den Bereitschaftszustand zurückgeschaltet. Die Betriebsanzeige (1) leuchtet.

Hinweis: Der Ventilator für die Kühlluft läuft noch ca. 30 Sekunden nach. Ist die Kochplatte noch heiß, erscheint im Display ein „-H-“.

- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker.
- Bevor Sie das Gerät wegräumen, lassen Sie es abkühlen.

Topferkennung

Das Gerät verfügt über eine Topferkennung. Die Platte wird nach dem der Topf weggenommen wurde in den Bereitschaftszustand zurückschaltet.
Bitte beachten Sie hierzu folgende Hinweise:

Warnung!
Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Schalter auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.
Verbrennungsgefahr! Nach dem Kochvorgang kann es durch die abgestrahlte Hitze zu gefährlichen Temperaturen an der Kochzone kommen.

Reinigung

Warnung
Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

Achtung
Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen.

Keramik-Kochfeld

- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Waschen Sie das Kochfeld mit einem weichen Schwamm und etwas Wasser ab und trocknen Sie mit einem weichem Tuch gründlich nach.
- **Reinigungsmittel für Keramikflächen:** Bei eingebrannten Resten bedienen Sie sich bitte mit Produkten aus den Fachabteilungen der Warenhäuser.

Gehäuse

- Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in Gehäuseöffnungen dringt. Dies könnte das Gerät beschädigen oder zu einem elektrischen Schlag führen.

Störungsbehebung

- **Gerät ist ohne Funktion, ohne Anzeige.**
  Abhilfe: Überprüfen Sie den Netzanschluss.

- **Es ertönt ein Signal nachdem die Kochfunktion gewählt und das Gerät eingeschaltet wurde.**
  Mögliche Ursache: Es wurde kein oder ein untauglicher Topf aufgesetzt.

i **Hinweis:** Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach wenigen Sekunden in den Bereitschaftszustand.

  Abhilfe: Stellen Sie einen für Induktionskochfelder geeigneten Topf auf.

- **Die Kochplatte schaltet sich plötzlich während des Betriebes aus.**
  Mögliche Ursache: Der Übertemperaturschutz hat angesprochen.
  Abhilfe: Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es für ca. 20 Min. abkühlen. Nehmen Sie dann den Betrieb wieder auf.
  Weitere Ursache: Die Lüftungsschlitze sind verdeckt.
  Abhilfe: Befreien Sie die Lüftungsschlitze von Fremdkörpern.

- **Beim Warmhalten wird die Temperatur am Topf nicht gehalten.**
  Mögliche Ursache: Der Topfboden ist uneben oder gebogen.
  Abhilfe: Stellen Sie einen geeigneten Topf auf.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:13 Uhr Seite 10

- **Störungsmeldungen**
  Während des Betriebs erscheinen im Display folgende Meldung:

Meldung	
---	Es ist kein oder ein untauglicher Topf aufgesetzt.

Technische Daten

Modell:	DKI 3184
Bemessungsspannung/-frequenz:	230 V, 50 Hz
Bemessungsaufnahme:	3300 W
Schutzklasse:	I
Nettogewicht:	4,85 kg

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät DKI 3184 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:13 Uhr Seite 11

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.
Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI** (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.
Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.
Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH, Industriering Ost 40, D-47906 Kempen

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.
Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.
Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.
Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

NL

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt.
Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico’s.

⚠ OPGELET:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

i OPMERKING: kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies

- Plaats het apparaat op een vocht- en hittebestendig werkvlak. Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Beweeg het apparaat niet zolang het in bedrijf is.
- Alleen vastpakken bij de daarvoor bestemde handgrepen en knoppen.
- Gebruik het apparaat vanwege de opstijgende hitte en de dampen niet onder hangkasten.
- Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voor werpen zoals meubels, gordijnen enz. (30 cm). Monteer het apparaat in géén geval in kasten.
- Verwarm geen leeg kookgerei op de kookzone, dit kan tot gevaarlijke overtemperaturen leiden.
- **Verluchting:** Houd de verluchtingsgleuven altijd vrij.

WAARSCHUWING:
Tijdens het bedrijf kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn. Gevaar voor verbranding!

WAARSCHUWING:
- **Keramisch oppervlak!** Indien het oppervlak beschadigd of gescheurd is, moet het toestel uitgeschakeld worden om een mogelijke elektrische schok te vermijden.
- **Inductiehitte!** Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookvlak gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.
- **Heet oppervlak!** Bij het inductiekookveld wordt eerst de bodem van het kookgerei verwarmd, maar niet de kookzone zelf. Na het koken kan het echter door de afgestraalde hitte tot gevaarlijke temperaturen aan de kookzone komen. Gevaar voor brandletsels!
- **Gezondheidsschade!** Personen met pacemakers mogen deze kookplaat niet gebruiken.

Bedieningspaneel

1 Bedrijfs-LED
2 Aan-/uitschakelaar (ON/OFF)
3 TIMER toets
4 TEMP. toets, „temperatuurgestuurde“ kookfunctie
5 HEAT toets, „vermogensgestuurde“ kookfunctie
6 + toets (hoger)
7 - toets (lager)
8 Display
9 Lampjes in het display

Algemeen

Koken met inductie

Tijdens het koken met inductie ontstaat de hitte door middel van magnetische krachten pas wanneer een ketel of een pan met magnetiseerbare bodem op een ingeschakelde kookzone geplaatst wordt. Daarbij wordt enkel de bodem van het kookgerei verwarmd, maar niet de kookzone zelf. De inductiespoel bevindt zich onder de keramiek. Indien zij met stroom verzorgd wordt ontstaat een magneetveld dat in de bodem van de ketel wervelingen genereert. Hierdoor wordt de bodem verwarmd. Dat bespaart energie omdat de warmte uitsluitend daar ontstaat waar zij nodig is.

NL

Welke kookgerei kan ik gebruiken?

Voor inductiekookplaten zijn ketels resp. ketelbodems uit magnetiseerbaar materiaal nodig. Kookgerei wordt vandaag met de indicatie "geschikt voor inductiefornuis" uitgerust.
In principe kunt u alle ijzer bevattende pannen en potten gebruiken. Of deze wel degelijk magnetiseerbaar zijn wordt tijdens een korte test duidelijk gemaakt.
Plaats de ketel in kwestie op de kookzone. Verschijnt na de inschakeling in het display „---“ en weerklinkt meerdere keren een signaaltoon, dan is de ketel onbruikbaar.

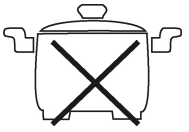
Opmerking: Omwille van veiligheidsredenen schakelt het toestel na enkele seconden naar de stand-by modus.

Deze materialen mogen evenmin als kookgerei gebruikt worden:
Klei, glas of aluminium.

Deze ketels mag u niet gebruiken:

Ketels met ronde bodem.

Ketels wiens diameter op de bodem kleiner is dan 12 cm.



Ketels die op voeten staan.

Bedrijfsduur

Het toestel slechts maximum 4 uur doorlopend gebruiken. Het gebruik dan minstens 30 minuten onderbreken, anders dreigt schade door overbelasting.

Gewicht

De koopplaat enkel met een gewicht van maximum 4 kg belasten, anders dreigt schade aan het kookvlak.

Elektrische aansluiting

Aansluitingswaarde

De kookplaat kan in totaal een vermogen van 3300 W opnemen. Bij deze aansluitingswaarde is een gescheiden toevoerleiding met een beveiliging via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik aanbevolen.

Let op, overbelasting!:
- Als u verlengsnoeren gebruikt, dienen deze een snoerdoorsnede van tenminste 1,5 mm² te hebben.
- Gebruik geen meervoudige stopcontacten omdat dit apparaat teveel vermogen heeft.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:13 Uhr Seite 15

Aansluiting

- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of de netspanning die u wilt gebruiken, overeenstemt met die van het apparaat. De gegevens m.b.t. de spanning staan vermeld op het typeplaatje.
- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact, 230 V/50 Hz.

Gebruiksaanwijzingen

Inbedrijfstelling

1. **Stand-by:** Nadat u de stekker ingestoken heeft gaat de kookplaat naar de stand-by modus. De lampjes bij de aan-/uitschakelaar (ON/OFF) gaan branden. In het display verschijnt een “-L-” (LOW = lage temperatuur).
2. Plaats een passende ketel op de kookzone.
3. Druk op de ON/OFF (aan-/uit-toets) (2) om het kookbedrijf te starten.
   De lampjes voor de HEAT- en TEMP.-functies knipperen.

Kookfuncties

Druk voor de selectie van een kookfunctie op de toets HEAT of TEMP. toets om een kookfunctie te selecteren. De lamp voor de betreffende functie licht op.

HEAT **vermogensgestuurd koken**

- Het eten wordt op het door u ingestelde niveau constant verder klaargemaakt.

OPMERKING:
- Op het display wordt vermogensniveau 5 aangegeven.
- U kunt het niveau na de inschakeling op elk ogenblik met de knoppen (+/-) veranderen.

TEMP. temperatuurgestuurd koken

- Het eten wordt op de door u ingestelde temperatuur opgewarmd en door automatische regeling op deze temperatuur gehouden.

OPMERKING:
- Op het display wordt de waarde „120“ aangegeven.
- De vooringestelde temperatuur kunt u na de inschakeling op elk moment met de toetsen (+/-) veranderen.
- De temperaturen kunnen afwijken, afhankelijk van de kwaliteit van het kookgerei.
- Deze functie is bij temperaturen van 200 °C ook geschikt om te frituren. Gelieve alleen nog hittebestendig vet te gebruiken!

NL

TIMER uitschakeltijd ingeven

De tijd van de kookfuncties kan beperkt worden.
- Selecteer een kookfunctie.
- Druk vervolgens op de TIMER toets. De TIMER lampjes en het lampje voor de kookfunctie knipperen.
- Met de toetsen (-/+) kunt u nu de gewenste uitschakeltijd instellen. De maximale tijd bedraagt 180 minuten.
- Na ca. 3 seconden stoppen de lampjes met knipperen en het lampje voor de kookfunctie brandt continu.

OPMERKING:
- Na de inschakeling van de timer kunt u de niveaus met de toetsen (+/-) veranderen.
- **Onderbreken:** u kunt de procedure op elk gewenst ogenblik onderbreken, door de In-/Uit-toets (2) in te drukken.
- Het einde van de kooktijd wordt u in de laatste minuut door een signaaltoon aangekondigd.

Uitschakelen

- Druk op de ON/OFF (aan-/uit-toets (2).
- De kookplaat wordt uit elke bedrijfsstatus naar de stand-by modus teruggeschakeld. De gebruiksindicatie (1) brandt.

OPMERKING: De ventilator voor de koellucht blijft nog ca. 30 seconden nalopen. Indien de kookplaat nog heet is, verschijnt er een “-H-“ in het display.

- Trek daarna de netstekker uit.
- Vooraleer het apparaat op te bergen moet u het laten afkoelen.

Ketelherkenning

Het apparaat beschikt over een ketelherkenning. Na het wegnemen van de ketel wordt de plaat terug naar de stand-by modus geschakeld.
Neem in dit verband de volgende aanwijzingen in acht:

WAARSCHUWING:
Na gebruik dient de kookplaat met de schakelaar uitgeschakeld te worden en niet alleen via de panherkenning.
Gevaar voor brandletsels! Na het koken kan het door de afgestraalde hitte tot gevaarlijke temperaturen aan de kookzone komen.

Reiniging

WAARSCHUWING:
Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.

Let op, overbelasting!:
Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water.

Keramische kookplaat

- Verwijder etensresten nog in warmte toestand met een vochtige doek of een papieren doek.
- Was het kookveld met een zachte spons en een beetje water af en droog met een zachte doek grondig na.
- **Reinigingsmiddel voor keramiekoppervlakken:** bij ingebrande resten moet u producten uit de gespecialiseerde afdelingen van de grootwarenhuizen gebruiken.

Behuizing

- Reinig de behuizing na gebruik met een lichtjes bevochtigde doek.
- Verzeker dat geen vloeistof in openingen van de behuizing dringt. Dit zou het apparaat kunnen beschadigen of tot een elektrische schok kunnen leiden.

Verhelpen van storingen

- **Het toestel werkt niet, geen indicatie.**
  Oplossing: Controleer de netaansluiting.

- **Er weerklinkt een signaal nadat de kookfunctie geselecteerd en het toestel ingeschakeld werd.**
  Mogelijke oorzaak: Er werd geen of een ongeschikte ketel opgezet.

OPMERKING: Omwille van veiligheidsredenen schakelt het toestel na enkele seconden naar de stand-by modus.

  Oplossing: Gebruik een voor inductiekookplaten geschikte ketel.

- **De kookplaat schakelt zich plots tijdens het bedrijf uit.**
  Mogelijke oorzaak: De overtemperatuurveiligheid is aangesprongen.
  Oplossing: Ontkoppel het toestel van het stroomnet en laat het ongeveer 20 min. afkoelen. Hervat daarna het bedrijf.
  Andere oorzaak: De verluchtingsgleuven zijn bedekt.
  Oplossing: Ontdoe de verluchtingsgleuven van vreemde voorwerpen.

- **Bij het warm houden wordt de temperatuur aan de pot niet gehouden.**
  Mogelijke oorzaak: De ketelbodem is oneffen of gebogen.
  Oplossing: Plaats een passende ketel.

NL

- **Storingsmeldingen**
  Tijdens het bedrijf verschijnt in het display de volgende melding:

Meldung	
---	Er is geen of er is een onbruikbare ketel geplaatst.

Technische gegevens

Model:	DKI 3184
Spanningstoevoer:	230 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen:	3300 W
Beschermingsklasse:	I
Nettogewicht:	4,85 kg

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.
Technische wijzigingen voorbehouden!

Betekenis van het symbool „Vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen inwerken.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 19

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques" ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

⚠ DANGER:

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement**!

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afi n d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

⚠ DANGER:

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuelsde blessure.

⚠ ATTENTION:

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 20

REMARQUE: Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifi ques

- Posez l'appareil sur une surface plane, résistant à l'humidité et à la chaleur. Pour les surfaces fragiles, placez une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil.
- Ne bougez jamais l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne touchez que les poignées et les boutons prévus à cet effet.
- En raison de la montée d'air chaud et de vapeur, n'utilisez jamais l'appareil sous un élément haut de cuisine.
- Prévoyez un espace de sécurité suffi sant, à l'écart des objets facilement infl ammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (30 cm). Ne fi xez en aucun cas votre appareil dans un meuble.
- Ne pas chauffer des ustensiles de cuisson vides sur la zone de cuisson, vous risqueriez alors de provoquer un surchauffement dangereux.
- **Aération:** Toujours maintenir les fentes d'aération dégagées.

DANGER:
Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être brûlante. Risque de brûlure!

DANGER:
- **Surface en céramique!** Lorsque la surface est endommagée ou fissurée, il y a lieu d'éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **Chaleur à induction!** Ne pas poser sur la plaque de cuisson des objets, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, ceux-ci pouvant devenir très chauds.
- **Surface chaude!** Une plaque de cuisson à induction ne chauffe dans un premier temps que le fond de l'ustensile de cuisson et non pas la zone de cuisson elle-même. Mais après la cuisson, la chaleur dégagée peut également provoquer des températures élevées dangereuses au niveau de la zone de cuisson ! Risque de brûlure.
- **Avertissement des risques pour la santé!** Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ne doivent pas utiliser cette plaque de cuisson.

Zone de commande

1 Affichage de fonctionnement
2 Touche marche/arrêt (ON/OFF)
3 Touche TIMER
4 Touche TEMP. fonction de cuisson « température contrôlée »
5 Touche HEAT fonction de cuisson « puissance réglée »
6 + Touche (augmenter)
7 - Touche (baisser)
8 Écran
9 Voyants à l'écran

Généralités

La cuisson à induction

La chaleur induite par des forces magnétiques pendant la cuisson à induction n'est générée qu'au moment qu'un fait-tout ou une poêle ayant un fond pouvant être magnétisé est posé sur la plaque de cuisson mise en marche. Seul le fond de l'ustensile de cuisson est alors chauffé, non pas la zone de cuisson elle-même. La bobine d'induction se trouve sous la

céramique. Lorsque celle-ci est alimentée en électricité, elle génère un champ magnétique créant des tourbillons dans le fond du fait-tout, provoquant ainsi un chauffement dudit fond. Ceci économise de l'énergie, étant donné que la chaleur est générée exclusivement à l'endroit où elle est nécessaire.

Quels ustensiles de cuisine puis-je utiliser?

Pour les plaques de cuisson à induction, il faut des fait-tout voire des fonds de fait-tout en un matériau pouvant être magnétisé. Aujourd'hui, les ustensiles de cuisine sont munis d'une information sur leur aptitude à l'emploi sur des fours à plaques de cuisson à induction.
Par principe, vous pouvez utiliser tous les ustensiles de cuisson contenant du fer, un test rapide vous montrant si ceux-ci peuvent être magnétisés ou pas:
Posez le fait-tout en question sur la plaque. Lorsque l'écran affiche «---» après la mise en marche et lorsqu'un signal sonore retentit plusieurs fois, le fait-tout est inadapté.

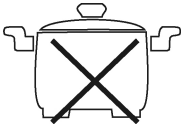
REMARQUE: Pour des raisons de sécurité, l'appareil se met en état de veille après quelques secondes.

Les matériaux suivants ne sont pas adaptés en tant qu'ustensiles de cuisson:
Le grès, le verre ou l'aluminium.

Les fait-tout suivants sont inadaptés:

Les fait-tout au fond rond.

Les fait-tout dont le diamètre du le fond est inférieur à 12 cm.



Les fait-tout reposant sur des pieds.

Durée de fonctionnement

Faites fonctionner l'appareil 4 heures au maximum seulement. Ensuite, arrêtez-le pendant au moins 30 minutes pour éviter tout endommagement dû à une surcharge.

Poids

Ne chargez la plaque de cuisson qu'avec un poids de 4 kg maximum pour éviter tout endommagement de la plaque de cuisson.

F

Branchement électrique

Puissance du branchement

Au total, la plaque de cuisson peut accepter une puissance de 3300 W. Face à une telle puissance du branchement, nous recommandons un fil d'amenée séparé comprenant une sécurisation par un disjoncteur de protection domestique de 16 A.

Attention, surcharge !
- Si vous utilisez des câbles de rallonge, ceux-ci doivent avoir une section de câble d'au moins 1,5 mm^2.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que cet appareil est trop puissant.

Branchement

- Avant de brancher l'appareil, vérifi ez que la tension du réseau que vous voulez utiliser convient à l'appareil. Les informations à cet égard fi gurent sur la plaque signalétique.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant 230 V/50 Hz en bon état.

Informations pour l'utilisation

Mise en service

1. **État de veille:** Après avoir enfiché la fiche, la plaque de cuisson se met en état de veille. Les voyants des touches marche/arrêt (ON/OFF) s'allument. L'écran affiche un « L-« (LOW= température basse).
2. Posez un fait-tout adapté sur la zone de cuisson.
3. Actionnez la touche ON/OFF (marche / arrêt) (2), pour lancer la cuisson. Les témoins des fonctions HEAT et TEMP s'allument.

Les fonctions de cuisson

Appuyez sur la touche HEAT ou TEMP. pour sélectionner une fonction de cuisson. Le voyant pour la fonction correspondante s'allume.

HEAT **cuisson à la puissance gérée**

- La cuisson des aliments continue en permanence au niveau réglé.

REMARQUE:
- L'écran affiche le niveau de puissance 5.
- Après la mise en marche, vous pouvez modifier le niveau à l'aide des touches (+/-) à tout moment.

TEMP. Cuisson à température contrôlée

- Les aliments à cuire sont chauffés à la température réglée qui est maintenue grâce au réglage automatique.

REMARQUE:
- L'écran affiche la valeur «120».
- Il est possible de modifier à tout moment la température réglée à l'aide des touches (+/-).
- Les températures peuvent varier en fonction de la qualité des ustensiles de cuisson.
- Par des températures de 200°C, cette température convient également pour la friture. Prière de n'utiliser que des huiles supportant des températures très élevées!

TIMER Saisir l'heure de l'arrêt

Il est possible de limiter les fonctions de cuisson dans le temps.
- Sélectionnez une fonction de cuisson.
- Appuyez ensuite sur la touche TIMER. Les voyants TIMER et le voyant de la fonction de cuisson s'allument.
- Les touches (-/+) vous permettent alors de régler l'heure d'arrêt souhaitée. La durée maximale est de 180 minutes.
- Après env. 3 secondes, les voyants s'arrêtent de clignoter et le voyant de la fonction de cuisson s'allume en permanence.

REMARQUE:
- Après avoir mis en marche le Timer, vous pouvez modifier les niveaux à l'aide des touches (+/-) à tout moment.
- Vous pouvez annuler le processus à tout moment en appuyant sur la touche marche / arrêt (2).
- La fin du temps de cuisson est annoncée la dernière minute par un signal sonore.

Arrêter

- Appuyez sur la touche ON/OFF (2).
- La plaque de cuisson est remise en veille à partir de tous les états de fonctionnement. Le voyant de service (1) s'allume.

REMARQUE: Le ventilateur pour l'air de refroidissement continue à fonctionner pendant encore env. 30 secondes. Lorsque la plaque de cuisson est encore chaude, l'écran affiche un « -H- ».

- Retirez ensuite la fiche de contact.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le ranger.

F

Détection de fait-tout

L'appareil dispose d'une détection de la présence d'un fait-tout. Après enlèvement du fait-tout, la plaque se remet en état de veille.
Veuillez-vous conformer aux informations suivantes:

⚠ DANGER:
Après l'utilisation, il y a lieu d'arrêter la plaque de cuisson à l'aide de ses commutateurs, non seulement via sa détection de la présence d'un faitout.
Risque de brûlures! Après la cuisson, la chaleur dégagée risque de provoquer des températures dangereuses au niveau de la zone de cuisson.

Entretien

⚠ DANGER:
Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.

⚠ ATTENTION:
N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
N'utilisez jamais de détergent abrasif.
Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le laver.

Plaque de cuisson en céramique

- Enlevez les résidus d'aliments quand ceux-ci sont encore chauds à l'aide d'un chiffon mouillé ou d'un mouchoir en papier.
- Lavez la plaque vitrocéramique à l'aide d'une éponge douce et d'un peu d'eau et séchez-la ensuite soigneusement moyennant un chiffon doux.
- **Produit détergent pour les plaques vitrocéramiques:** En présence de résidus incrustés, prière de bien vouloir vous servir de produits des rayons spécialisés des grandes surfaces.

Boîtier

- Nettoyez le boîtier après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans les ouvertures du boîtier qui risqueraient alors d'endommager l'appareil ou de provoquer une électrocution.

Dépannage

- **L'appareil ne fonctionne pas, n'affiche rien.**
  Remède: Vérifiez son branchement au secteur.

- **Un signal sonore retentit après la sélection de la fonction de cuisson et la mise en marche de l'appareil.**
  Cause possible: Il n'a été posé aucun fait-tout sur la plaque ou bien un fait-tout inadapté.

i REMARQUE: Pour des raisons de sécurité, l'appareil se remet en état de veille après quelques secondes.

Remède: Posez-y un fait-tout adapté aux plaques de cuisson à induction.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 25

- **Subitement, la plaque de cuisson s'éteint pendant la cuisson.**
  Cause possible: La protection anti-surchauffement a été sollicitée.
  Remède: Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir pendant env. 20 min.. Ensuite, remettez-le en marche.
  Autre cause: Les fentes d'aération sont obstruées.
  Remède: Dégagez les fentes d'aération de tout corps étranger.

- **Lors du maintien au chaud, la température n'est pas maintenue au nouveau du fait-tout.**
  Cause possible: Le fond du fait-tout n'est pas plan ou est tordu.
  Remède: Posez-y un fait-tout adapté.

- **Alarmes**
  Pendant le service, l'écran affiche les messages suivants :

Message	
---	Aucun fait-tout n'a été mis en place ou le fait-tout est inadapté.

Données techniques

Modèle:	DKI 3184
Alimentation d'alimentation:	230 V, 50 Hz
Consommation:	3300 W
Classe de protection:	I
Poids net:	4,85 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension.
Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.
Sous réserve de modifi cations techniques.

Signification du symbole „Elimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

I

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ AVVISO:

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:

⚠ AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 27

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Speciali norme di sicurezza relative

- Porre l'apparecchio su una superfi cie piana e resistente all'umidità e al calore. Nel caso di superfi ci delicate mettere sotto l'apparecchio una piastra resistente al calore.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Toccare solo i manici ed i tasti previsti.
- Data la fuoriuscita di calore e vapori, non mettere in funzione l'apparecchio sotto armadi pensili.
- Tenere l'apparecchio a una distanza suffi ciente dagli oggetti facilmente infi ammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30 cm). Non montare assolutamente l'apparecchio all'interno di armadi.
- Non riscaldate una pentola vuota sulla zona di cottura, ciò può provocare pericolose sovratemperature.
- **Ventilazione:** tenete sempre libere le feritoie di ventilazione.

AVVISO:

Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura della superficie che si può toccare può essere molto alta. Pericolo di ustione!

AVVISO:

- **Superficie in ceramica!** Se la superficie è danneggiata o crepata, l'apparecchio deve venire spento ai fini di evitare un'eventuale scossa elettrica.
- **Calore da induzione!** Si consiglia di non posare oggetti in metallo come per es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, in quanto potrebbero diventare bollenti.
- **Superficie bollente!** Nel piano di cottura ad induzione viene dapprima riscaldato solo il fondo del recipiente di cottura, ma non la zona di cottura stessa. Dopo il processo di cottura è però possibile che si generino a causa del calore irradiato pericolose temperature sulla zona di cottura. Pericolo di ustioni!
- **Pericolo di danni alla salute!** Alle persone con bypass cardiaci è vietato utilizzare questo piano di cottura.

Campo di comando

1 Indicazione di funzionamento
2 Tasto di accensione/spegnimento (ON/OFF)
3 Tasto TIMER
4 Tasto TEMP. per la funzione di cottura "regolata in base alla temperatura "
5 Tasto HEAT per la funzione di cottura "regolata in base alla potenza"
6 Tasto + (aumento)
7 Tasto - (riduzione)
8 Display
9 Spie sul display

Generalità

Cucinare con induzione

Nella cottura con induzione il calore si genera mediante forze magnetiche solo quando una pentola o una padella con fondo magnetizzabile viene collocata su una zona di cottura accesa. Ciò che si riscalda è solo il fondo, ma non la zona di cottura stessa. Sotto la cera-

I

mica si trova la bobina d'induzione. Quando essa viene alimentata con energia elettrica si forma un campo magnetico che genera vortici nel fondo della pentola. In tal modo viene provocato un riscaldamento del fondo. Ciò permette di risparmiare energia, in quanto il calore si forma solo dove esso è necessario.

Che tipo di pentolame posso impiegare?

Per i piani di cottura ad induzione sono necessari pentole ossia fondi di pentola in materiale magnetizzabile. Oggigiorno il pentolame viene in tali casi munito della dicitura "fornello ad induzione".
Fondamentalmente potete utilizzare tutti i recipienti di cottura contenenti ferro; se essi sono effettivamente magnetizzabili lo potete constatare con un piccolo esperimento:
mettete la pentola in questione sul piano. Se dopo l'accensione compare sul display "---" e si avverte ripetutamente un segnale acustico, ciò significa che la pentola non è adatta.

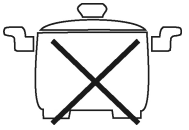
NOTA: Per motivi di sicurezza l'apparecchio passa dopo pochi secondi nella condizione di pronto per l'uso.

Potete utilizzare come pentolame recipienti composti dei seguenti materiali:
argilla, vetro o alluminio.

È vietato utilizzare i seguenti tipi di pentola:

Pentole con fondo rotondo.

Pentole il cui fondo ha un diametro inferiore a 12 cm.



Pentole sorrette da piedini.

Durata di funzionamento

Fate funzionare l'apparecchio solo per al massimo 4 ore di seguito. Dopo tale periodo interrompete il funzionamento per almeno 30 minuti, altrimenti vi è pericolo di danni dovuti al sovraccarico.

Peso

Caricate la piastra di cottura solo con un peso di 4 kg al massimo, altrimenti vi è pericolo che la superficie di cottura si danneggi.

Allacciamento elettrico

Potenza allacciata

Complessivamente il piano di cottura può assorbire una potenza di 3300 W. Con questa potenza allacciata si consiglia una linea di alimentazione separata con una protezione mediante un interruttore automatico domestico da 16 A.

Attenzione, sovraccarico!

- Se utilizzate cavi di prolunga, essi devono avere una sezione di almeno 1,5 mm².
- Non impiegate prese multiple, in quanto la potenza di questo apparecchio è troppo elevata.

Collegamento

- Prima di infi lare la spina nella presa, controllare che la tensione di rete richiesta coincida con quella dell‘ apparecchio. I dati sono riportati sulla targhetta di identifi cazione.
- Collegare l‘ apparecchio solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata 230 V / 50 Hz.

Indicazioni relative all’applicazione

Messa in esercizio

1. **Condizione di pronto:** dopo che avete infilato la spina la zona di cottura passa alla condizione di pronto. Le spie dei tasti di accensione e spegnimento (ON/OFF) si accendono. Sul display appare una “-L-” (LOW=temperatura bassa).
2. Mettete sulla zona di cottura una pentola idonea.
3. Premete il tasto di ON/OFF (2) per avviare il processo di cottura.
   Le spie luminose delle funzioni HEAT- e TEMP.- cominciano a lampeggiare.

Funzioni di cottura

Prema il tasto HEAT o TEMP. per selezionare una funzione di cottura. La spia per la relativa funzione si accende.

HEAT **cottura in base alla potenza**

- La cottura dei cibi prosegue al livello da Voi impostato.

NOTA:
- Sul display viene visualizzato il livello di potenza 5.
- Dopo l’accensione potete modificare tale livello in ogni momento con i tasti (+/-).

TEMP. Cottura regolata in base alla temperatura

- I cibi da cuocere vengono riscaldati alla temperatura da Voi impostata, la quale viene mantenuta grazie alla regolazione automatica.

NOTA:
- Sul display viene visualizzato il valore „120“.
- Dopo l’accensione potete modificare in ogni momento la temperatura preimpostata con i tasti (+/-).
- Le temperature possono essere differente secondo la qualità delle stoviglie da cucina.
- A temperature di 200° C questa funzione è adatta anche per friggere. Si prega di utilizzare solo grasso con elevata resistenza ad alte temperature!

I

TIMER Digitare l'ora di spegnimento

La durata delle funzioni di cottura può venire limitata.
- Selezionate una funzione di cottura.
- Dopo di ciò premete il tasto TIMER. Le spie TIMER e la spia della funzione di cottura lampeggiano.
- Con i tasti (-/+) potete ora impostare l'ora di spegnimento desiderata. Il tempo massimo è di 180 minuti.
- Dopo ca. 3 secondi le spie cessano di lampeggiare e la spia che segnala la funzione di cotture rimane accesa permanentemente.

NOTA:
- Dopo che il timer è stato attivato potete modificare in ogni momento i livelli con i tasti (+/-).
- **Interruzione:** potete interrompere il processo di cottura in ogni momento premendo il tasto on/off (2).
- Il termine del tempo di cottura Vi viene annunciato nell'ultimo minuto mediante un segnale acustico.

Spegnimento

- Premete il tasto di ON/OFF (2).
- Il piano di cottura viene riportato da qualsiasi condizione di funzionamento in cui si trova attualmente allo stato di pronto. La spia indicante che l'apparecchio è in funzione (1) è illuminata.

Avvertenza: il ventilatore per l'aria di raffreddamento continua a funzionare ancora per 30 secondi. Sul display appare una "H" come segno di calore residuo.

- Dopo di ciò staccate la spina.
- Prima di ritirare l'apparecchio lasciatelo raffreddare.

Riconoscimento della presenza della pentola

L'apparecchio dispone di una funzione di riconoscimento della presenza di pentole. Dopo che la pentola è stata rimossa il piano ritorna alla condizione di pronto.
A tale riguardo siete pregati di osservare le seguenti avvertenze:

Attenzione:
Dopo l'uso si deve spegnere la piastra di cottura con i suoi tasti e non solo sfruttando la funzione di riconoscimento della presenza o meno della pentola.
Pericolo di ustioni! Al termine del processo di cottura il calore irradiato può generare temperature pericolose sulla zona di cottura.

Pulizia

I

⚠ AVVISO:

Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

⚠ ATTENZIONE:

Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.

Non usare detergenti forti o abrasivi.

Non immergere assolutamente l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.

Piano di cottura in ceramica

- Eliminate resti di cibi quando sono ancora caldi con un panno umido o un panno di carta.
- Lavate il piano di cottura con una spugna morbida e un po' di acqua e asciugate poi a fondo con un panno morbido.
- **Detergenti per superfici in ceramica:** nel caso di resti bruciati siete pregati di servirVi di prodotti reperibili presso gli appositi reparti specializzati nei grandi magazzini specializzati.

Carcassa

- Dopo l'uso pulite la carcassa con un panno leggermente inumidito.
- Fate attenzione che non penetrino liquidi nei fori della carcassa. Ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio o provocare una scossa elettrica.

Eliminazione dei guasti

- **L'apparecchio non funziona e il display non si accende.**
  Rimedio: controllate l'allacciamento alla rete.

- **Dopo che è stata selezionata la funzione di cotture e l'apparecchio è stato acceso viene emesso un segnale acustico.**
  Possibile causa: non è stata messa sul piano nessuna pentola o è stata collocata su di esso una pentola non idonea.

i **Avvertenza:** Per ragioni di sicurezza l'apparecchio in tali casi passa dopo pochi secondi allo stato di pronto.

  Rimedio: utilizzate una pentola adatta per piani di cottura ad induzione.

- **Il piano di cottura si spegne improvvisamente durante il funzionamento.**
  Possibile causa: la protezione contro le sovratemperature è intervenuta.
  Rimedio: separate l'apparecchio dalla rete di alimentazione di energia elettrica e fatelo raffreddare per ca. 20 min. Rimettetelo poi in funzione.
  Ulteriore causa: le feritoie di ventilazione sono coperte.
  Rimedio: liberate le feritoie di ventilazione da corpi estranei.

- **Nella funzione scaldavivande la temperatura sulla pentola non viene mantenuta.**
  Possibile causa: il fondo della pentola non è in piano o è piegato.
  Rimedio: utilizzate una pentola adeguata.

- **Segnalazione dei guasti**
  Durante il funzionamento sul display compare il seguente messaggio:

Messaggio	
---	Assenza di pentola o presenza di pentola non adeguata.

Dati tecnici

Modello:	DKI 3184
Alimentazione rete:	230 V, 50 Hz
Consumo di energia:	3300 W
Classe di protezione:	I
Peso netto:	4,85 kg

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.
Con riserva di apportare modifi che tecniche.

Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l’ ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifi uti domestici.

Per l’ eliminazione degli elettrodomestici, fare uso die posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull’ ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo signifi ca un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni die comuni.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 33

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ AVISO:
No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro **de asfixia**!

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensóricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones
Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

i INDICACIÓN: Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 34

E

Indicaciones especiales de seguridad

- Coloque el aparato sobre una superfi cie plana, resistente a la humedad y al calor. En caso de tener una superfi cie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
- No mueva el aparato, si está en funcionamiento.
- Tomar solamente por las asas y botones previstos.
- No utilice el aparato, por el calor ascedente y los vapores, debajo de armarios suspendidos.
- Mantenga sufi ciente distancia de seguridad contra objetos fácilmente infl amables como muebles, cortinas, etc. (30 cm). En ningún caso aloje el aparato en armarios.
- No caliente baterías de cocina vacías en la zona de cocción, ya que esto puede conllevar a peligrosas sobretemperaturas.
- **Ventilación:** Mantenga las ranuras de ventilación siempre libres.

AVISO:

Durante la puesta en marcha la temperatura de la superficie que está directamente en contacto con el usuario puede estar muy alta. ¡Existe peligro de quemarse!

¡Atención:

- **Superficie de cerámica !** Desconecte el equipo si la superficie está dañada o rota, para evitar un posible choque eléctrico.
- **Calor por inducción!** No coloque sobre la placa de cocción objetos de metal como p.e. cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, porque se pueden calentar.
- **La superficie está caliente!** En el caso de la placa de cocción por inducción sólo se calienta primero el fondo de la batería de cocina y no la propia zona de cocción. Después del proceso de cocción pueden haber peligrosas temperaturas en la zona de cocción debido al calor irradiado. ¡Peligro de quemadura!
- **¡Advertencia de perjuicios para la salud!** Personas con marcapasos no deben emplear esta placa de cocción.

Panel de control

1 Indicación de servicio
2 Tecla CON / DES (ON/OFF)
3 Tecla TIMER
4 Tecla TEMP función de cocción "temperatura controlada“
5 Tecla HEAT función de cocción "potencia controlada"
6 Tecla + (más alto)
7 Tecla - (más bajo)
8 Pantalla
9 Lámparas en la pantalla

Aspectos generales

Cocción con inducción

Cuando se cocina con inducción se produce primero un calor por medio de las fuerzas magnéticas al colocar una cazuela o un sartén con fondo magnetizable sobre la zona de cocción conectada. Durante esto sólo se calienta el fondo de la batería de cocina, pero no la zona de cocción. La bobina de inducción se encuentra debajo de la placa de cerámica. Tan pronto se alimente la misma con corriente se produce un campo magnético que genera un remolino en el fondo de la cazuela o del sartén. De esta forma se consigue calentar el fondo. Esto ahorra energía, porque el calor sólo se produce donde realmente se necesita.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 35

¿Qué tipo de batería de cocina se puede emplear?

Para las placas de cocción por inducción se requieren cazuelas y fondos de cazuela de un material magnetizable. Las baterías de cocina se proveen hoy en día con la indicación que se apropian para la cocina de inducción.
De principio se pueden emplear todas las baterías de cocina ferruginosas. Si estas son magnetizables se puede comprobar con un corto experimento:
Coloque la cazuela correspondiente sobre la placa de cocción. Si después de la conexión aparece en la pantalla "---" y se oye repetidas veces una señal acústica, la olla no se apropia.

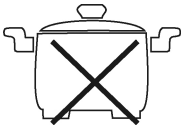
INDICACIÓN:
Por razones de seguridad conmuta el equipo después de pocos segundos al estado de reserva.

Los siguientes materiales no se pueden emplear como baterías de cocina para la cocción por inducción:
Arcilla, cristal o aluminio.

Las siguientes cazuelas no se pueden emplear:

Cazuelas con fondo redondo

Cazuelas cuyo diámetro en el fondo sea menor de 12 cm



Cazuelas con pies

Duración de servicio

No opere el equipo más de 4 horas seguidas. Después interrumpa el servicio por lo menos 30 minutos para evitar daños por sobrecarga.

Peso

No cargue la placa de cocción con un peso mayor de 4 kg para evitar daños en la superficie de cocción.

Conexión eléctrica

Potencia conectada

La placa de cocción puede absorber una potencia total de 3300 W. Para esta potencia conectada se recomienda una línea de alimentación separada con una protección por fusible a través de un interruptor de protección doméstico de 16 A.

¡Atención sobrecarga!:
- En caso que usted utilice cables de prolongación éstos deben tener una sección transversal mínima de 1,5 mm^2.
- No emplee una regleta de enchufe múltiple porque este equipo tiene demasiado potencia.

E

Conexión

- Antes de colocar la clavija en la caja de enchufe verifi que que la tensión de red que desea utilizar coincide con el aparato. Las indicaciones para ello las encontrará en la placa de características.
- Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de protección, 230 V/50 Hz, instalada reglamentariamente.

Indicaciones para el uso

Puesta en servicio

1. **Estado de reserva:** Después de enchufar la clavija se pone la placa de cocción en el estado de reserva. Las lámparas en las teclas CON / DES (ON/OFF) se iluminan. En el display aparece una »-L-« (LOW=baja temperatura).
2. Coloque una cazuela apropiada sobre la zona de cocción.
3. Pulse la tecla ON/OFF (CON/DES) (2) para iniciar el servicio de cocción.
   Los indicadores luminosos de las funciones HEAT- y TEMP.- empiezan a emitir señales.

Funciones de cocción

Pulse la tecla HEAT o TEMP. para seleccionar una función de cocinado. La lámpara para la función correspondiente se ilumina.

HEAT **Cocción regulada por la potencia**

- Los ingredientes se siguen cocinando al escalón ajustado por Vd.

INDICACIÓN:
- En la pantalla se visualiza el nivel de potencia 5.
- Después de la conexión se puede modificar el escalón en cada momento con las teclas (+/-).

TEMP. Cocción con temperatura controlada

- Los ingredientes se calientan a la temperatura ajustada por Vd. y se mantienen a esta temperatura a través de una regulación automática.

INDICACIÓN:
- En la pantalla se visualiza el valor "120".
- Después de la conexión se puede modificar en cada momento la temperatura preajustada con las teclas (+/-).
- Las temperaturas dependen de la calidad de la batería de cocina.
- Esta función sirve a temperaturas de 200 °C también para freír. ¡Emplee sólo grasas que se apropien para temperaturas altas!

TIMER: Entre el tiempo de desconexión

Se puede limitar la duración de las funciones de cocción.
- Seleccione una función de cocción.
- Pulse después la tecla TIMER. Las lámparas TIMER y la lámpara de la función de cocción parpadean.
- Con las teclas (-/+) usted puede ajustar ahora el tiempo de desconexión deseado. El tiempo máximo es de 180 minutos.
- Después de aprox. 3 segundos termina el parpadeo de las lámparas y la lámpara de la función de cocción está iluminada permanentemente.

INDICACIÓN:
- Después de haber conectado el Timer se pueden modificar los niveles en cada momento con las teclas (+/-).
- **Interrrumpir:** Vd. puede interrumpir el proceso en cada momento pulsando la tecla de CON /DES (2).
- El fin del tiempo de cocción se anuncia en el último minuto por una señal acústica.

Desconexión

- Pulse la tecla ON/OFF (CON/DES) (2).
- La placa de cocción se conmuta de cualquier estado de servicio al estado de reserva. La indicación de servicio (1) está iluminada.

INDICACIÓN: El ventilador para el aire frío sigue marchando aprox. 30 segundos. El indicador de calor residual “H” aparece en el display.

- Saque a continuación la clavija de la red.
- Antes de guardar el equipo déjelo enfriar.

Reconocimiento de olla

El equipo reconoce automáticamente si se encuentra una cazuela en la placa de cocción. La placa se conmuta al estado de reserva después de quitarse la cazuela.
Tenga en cuenta para esto las siguientes indicaciones:

Advertencia:
Desconecte la placa de cocción después del uso mediante los interruptores. La desconexión por el reconocimiento de ollas no es suficiente.
¡Peligro de quemadura! Después del proceso de cocción pueden haber temperaturas peligrosas en la zona de cocción por el calor irradiado.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 38

Limpieza

AVISO:
Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.

ATENCIÓN:
No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
No utilice detergentes agresivos o que rayen.
Para su limpieza, en ningún caso sumerja el aparato bajo agua.

Placa de cocción vitrocerámica

- Elimine los restos de comida aún calientes con un paño húmedo o un pañuelo de papel.
- Limpie la placa de cocción con una esponja suave y un poco de agua y séquela minuciosamente con un paño suave.
- **Detergentes para superficies de cerámica:** En caso que se hayan quemado restos de comida en la placa compre los productos para eliminar estos en los departamentos especializados de los comercios.

Carcasa

- Limpie la carcasa después del uso con un paño algo húmedo.
- Tenga en cuenta que no entre líquido en las aberturas de la carcasa. Esto puede dañar el equipo o conllevar a un choque eléctrico.

Eliminación de fallos

- **El equipo no funciona, no procede ninguna visualización.**
  Acción correctora: Compruebe la conexión de red.

- **Después de seleccionar la función de cocción y conectar el equipo suena una señal.**
  Posible causa: No se ha colocado ninguna cazuela o se ha colocado una cazuela no apta.

INDICACIÓN: Por razones de seguridad se conmuta el equipo después de pocos segundos al estado de reserva.

  Acción correctora: Coloque una cazuela apropiada para placas de cocción por inducción.

- **La placa de cocción se desconecta de inmediato durante el servicio.**
  Posible causa: Se activó el protector de sobretemperatura.
  Acción correctora: Separe el equipo de la red de corriente y déjelo enfriar unos 20 minutos. Ponga después de nuevo el equipo en servicio.
  Otra causa: Las ranuras de ventilación están cubiertas.
  Acción correctora: Elimine los cuerpos extraños de las ranuras de ventilación.

- **Durante la conservación del calor no se mantiene la temperatura en la cazuela.**
  Posible causa: El fondo de la cazuela no es plano o está arqueado.
  Acción correctora: Coloque una cazuela apropiada.

- **Mensajes de fallo**
  Durante el servicio aparecen en la pantalla los siguientes mensajes:

Mensaje	
---	No se ha puesto ninguna olla o una olla impropia.

Datos técnicos

Modelo:	DKI 3184
Suministro de ténsión:	230 V, 50 Hz
Consumo de energía:	3300 W
Clase de protección:	I
Peso neto:	4,85 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especifi caciones en razón de la seguridad.
No reservamos el derecho de efectuar modifi caciones técnicas.

Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.
Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

P

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- O aparelho e o cabo de ligação à rede têm de ser regularmente examinados quanto a sinais de danificação. Se se verifica um dano, o aparelho não pode ser utilizado.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

⚠ AVISO:
Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusivamente por crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou sem experiência ou conhecimentos, a não ser que, para a sua segurança, sejam vigiados por uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções da mesma, sobre o modo de utilização do aparelho.
- Crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

⚠ AVISO:
Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

⚠ ATENÇÃO:
Chama a atenção para possíveis perigos existentes para oaparelho ou para outros objectos.

INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

Instruções especiais de segurança

- Coloque o aparelho numa superfi cie plana, resistente à humidade e ao calor. No caso de superfi cies delicadas por favor coloque por baixo uma placa resistente ao calor.
- Não mova o aparelho quando este esteja a trabalhar.
- Pegar apenas nos puxadores e botões previstos para tal.
- Não utilize o aparelho por baixo de armários, devido ao calor e ao vapor que formam durante o funcionamento.
- Manter distância sufi ciente de objectos facilmente infl amáveis como móveis, cortinados, etc. (30 cm). Não monte o aparelho, de forma alguma, dentro de armários.
- Não aqueça panelas ou semelhantes vazias, isto poderia gerar perigosas temperaturas excessivas.
- **Ventilação:** Sempre mantenha as aberturas de ventilação desobstruídas.

AVISO:

Durante o funcionamento do aparelho, a temperatura das superfícies em que se pode tocar, poderá ser muito alta. Perigo de queimaduras!

Atenção

- **Superfície de cerâmica!** Se a superfície estiver danificada ou rachada, o aparelho deve ser desligado, afim de evitar que ocorra choque eléctrico.
- **Calor de indução!** Objectos de metal, como p.ex. facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície de cozimento, visto que irão aquecer-se.
- **Superfície quente!** No caso do fogão por indução, incialmente aquece-se apenas o fundo da panela etc., enquanto a superfície de cozimento permanece fria. Porém, após o processo de cozimento, o calor irradiado pode elevar a temperatura da zona de cozimento a níveis perigosos. Perigo de queimadura!
- **Cuidado com riscos de saúde!** Pessoas com marca-passo não devem utilizar este tipo de fogão.

Campo de comando

1 Indicação de funcionamento
2 Tecla Liga / Desliga (ON/OFF)
3 Tecla TIMER
4 Tecla TEMP. função de cozedura “controldada por temperatura“
5 Tecla HEAT função de cozedura “controldada por rendimento“ temperatura
6 Tecla + (mais alto)
7 Tecla - (mais baixo)
8 Display
9 Lâmpadas no display

Geral

Cozinhar com indução

Ao cozinhar com indução o calor é gerado através de forças magnéticas, esta função somente é iniciada depois que uma panela ou frigideira com fundo capaz de ser magnetizado é disposta sobre a zona de cozimento. Este processo aquece tão somente o fundo da panela/frigideira, e não a zona de cozimento como um todo. Abaixo da cerâmica encontrase

a bobina de inducção. Quando esta bobina é alimentada com corrente eléctrica, é gerado um campo magnético, que produz um remoinho no fundo da panela. Isto gera o aquecimento do fundo. Deste modo é economizada energia, visto que o calor somente é gerado no local onde ele é necessitado.

Que tipo de panela etc. posso usar?

Para os fogões por indução tem de ser utilizadas panelas etc. cujo fundo seja fabricado em uma material capaz de ser magnetizado. Este tipo de panela hoje em dia é produzido com a indicação de que o produto é adequado para fogões por indução.
Basicamente podem ser utilizadas todas as panelas de ferro; para saber estas podem ser magnetizadas, faça um pequeno teste:
Coloque a panela no fogão. Quando, após ligar, surge no display a indicação "---", e se ouvir repetidas vezes um aviso sonoro, isto indica que a panela não funciona neste fogão.

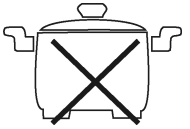
INDICAÇÃO: Por questões de segurança, o aparelho desliga de modo automático após alguns segundos no modo de espera.

Estes materiais não podem ser utilizados no fogão:
cerâmica, vidro ou alumínio

Estes panelas não podem ser utilizadas no fogão:

Panelas com o fundo abaulado.

Panelas cujo diâmetro no fundo for inferior a 12 cm.



Panelas com pés.

Tempo de utilização

Utilize o aparelho no máximo durante 4 horas seguidas. Interrompa o funcionamento por no mínimo 30 minutos, caso contrário podem ocorrer danificações por sobrecarga.

Peso

A placa de cozedura suporta um peso máximo de 4 quilos, caso contrário podem ocorrer danificações na superfície de cozedura.

Conexão eléctrica

Valor de conexão

No total o fogão tem uma capacidade de rendimento de 3300 W. Com este valor de conexão, recomenda-se uma rede em separado com dispositivo de segurança por intermédio de um interruptor doméstico de segurança 16 A.

Atenção sobrecarga!:
- Se utilizar fios de extensão, estes devem ter uma secção transversal de pelo menos 1,5 mm².
- Não utilize tomadas múltiplas de corrente, visto que este aparelho é demasiado potente.

Conexão

- Antes de se introduzir a fi cha na tomada, verifi car se a tensão que se vai utilizar corresponde à do aparelho. As respectivas indicações encontram-se na placa indentifi cadora.
- Ligar o aparelho apenas a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contacto, instalada devidamente.

Indicações de utilização

Tomada em funcionamento

1. **Estado de espera:** Depois que inseriu a ficha, a superfície de cozimento está modo de espera. As lâmpadas das teclas liga/desliga (ON/OFF) acendem. No Display é indicado um „-L-„ (LOW= temperatura baixa).
2. Coloque uma panela adequeda da zona de cozimento.
3. Com auxílio da tecla ON/OFF (liga/desliga) (2) ajuste a função de cozimento desejada. As luzes das funções HEAT e TEMP piscam.

Funções de cozimento

Prima a tecla HEAT ou TEMP afim de seleccionar uma função. Acende a indicação luminosa da respectiva função.

HEAT **cozedura por rendimento**

- No nível ajustado o bem a ser cozinhado continua sendo cozinhado de modo contínuo.

INDICAÇÃO:
- No display é inidcado o nível de rendimento 5.
- Você pode alterar o nível de cozimento a qualquer momento, com auxílio das teclas (+/-).

TEMP. conzedura controlada por temperatura

- O bem a ser cozinhado é esquentado na temperatura que você ajustou e é mantido nesta temperatura através de um ajuste automático.

INDICAÇÃO:
- No display é indicado o valor ”120“.
- Você pode alterar a temperatura pré-ajustada a qualquer momento, depois de ligar o fogão, com auxílio das teclas (+/-).
- As temperaturas podem divergir, dependendo da qualidade das panelas.
- A uma temperatura de 200 °C está função também é adequada para frituras. Queira fazer uso somente de óleo altamente resistente a calor!

P

Entrar o tempo de desligamento no TIMER

As funções de cozedura podem obedecer a limitação temporal.
- Seleccione uma função de cozedura.
- Em seguida prima a tecla TIMER. As lâmpadas TIMER e a lâmpada da função de cozedura piscam.
- Com auxílio das tecla (-/+) pode ajustar o tempo de desligamento desejado. O tempo maximamente possível é de 180 minutos.
- Após aprox. 3 segundos as lâmpadas param de piscar e a lâmpada da função de cozedura brilha de modo contínuo.

INDICAÇÃO:
- Depois que o Timer tiver sido ajustado as etapas podem ser alteradas a qualquer momento com auxílio das teclas (+/-).
- **Interromper:** O processo pode ser interrompido a qualquer momento, premindo a tecla Liga/Desliga (2).
- O final do tempo de cozedura é indicado durante o último minuto através de um sinal sonoro.

Desligamento

- Pressione a tecla ON/OFF (liga/desliga) (2).
- Independente do modo de funcionamento, no qual a chapa de cozimento se encontra, ela pode ser alternada para o modo de espera. A indicação de funcionamento (1) brilha.

INDICAÇÃO: O ventilador para a refrigeração de ar ainda trabalha por aprox. 30 segundos. Se a placa ainda estiver quente, o display indica „-H-„.

- Em seguida, retire a ficha de rede.
- Antes de guardar o aparelho, deixe que ele arrefeça.

Reconhecimento da panela

O aparelho dispõe de um dispositivo de reconhecimento de panela. Depois que a panela foi retirada, a chapa de cozimento é alternada para o modo de espera.
Queira observar as seguinte indicações:

AVISO:
Após a utilização a boca de fogão pode ser desligada nos respectivos interruptores, e não somente pelo sensor de reconhecimento de panela.
Perigo de queimadura! Após o processo de cozimento, o calor que irradia pode gerar temperaturas perigosas na zona de cozimento.

Limpeza

AVISO:
Antes de proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.

ATENÇÃO:
Não utilize escovas de arame, nem outros objectos semelhantes.
Não use detergentes corrosivos nem abrasivos.
Não imergir, de forma alguma, o aparelho em água para o lavar.

Área de cozimento em cerânica

- Elimine restos de alimentos com um pano úmido ou papel, enquando a chapa ainda estiver morna.
- Lave a chapa de cozimento com uma esponja macia e água e seque cuidadosamente com um pano macio.
- **Produtos de limpeza para superfícies de cerâmica:** No caso de restos queimados, escolha um dos produtos específicos oferecidos pelo comércio especializado.

Carcaça

- Após a utilização, limpe a carcaça com um pano ligeiramente húmido.
- Certifique-se de que líquidos não podem penetrar nas aberturas da carcaça. Isto poderia danificar o aparelho e causar um choque eléctrico.

Eliminação de falhas

- **Aparelho sem função e sem indicação.**
  Solução: Verifique a conexão de rede.

- **Soa um sinal, depois que a função de cozimento foi seleccionada e o aparelho ligado.**
  Possível motivo: Não foi colocada uma panela no fogão, ou a panela é inapropriada.

INDICAÇÃO: Por questões de segurança, após alguns segundos o aparelho vai para o modo de espera.

  Solução: Coloque no fogão uma panela apropriada para o fogão por indução.

- **A chapa de cozimento desliga inesperadamente durante o funcionamento.**
  Possível motivo: O dispositivo de protecção contra temperatura excessiva disparou.
  Solução: Tire a ficha da tomada e deixe que arrefeça por aprox. 20 minutos. Em seguida retome o funcionamento.
  Outro motivo: As aberturas de ventilação estão obstruídas.
  Solução: Livre as aberturas de ventilação de corpos estranhos.

- **Ao manter aquecido a temperatura na panela não é mantida constante.**
  Possível motivo: O fundo da panela é irregular ou abaulado.
  Solução: Utilize uma panela adequada para o fogão.

- **Avisos de falha**
  Durante o funcionamento surgem no display os avisos a seguir:

Indicação	
---	Foi utilizada uma panela inadequada, ou não há panela.

Características técnicas

Modelo:	DKI 3184
Alimentação da corrente:	230 V, 50 Hz
Consumo de energia:	3300 W
Categoria de protecção:	I
Peso líquido:	4,85 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.
Reserva-se o direito de alterações!

Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

General Safety Instructions

GB

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children‘s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING:
Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation**!

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 48

GB

Special safety instructions

- Place the appliance on an even, moisture and heat-resistant surface. Use a heatresistant plate when placing on sensitive surfaces.
- Do not move the device when it is in operation.
- Only touch the machine by using the handles and buttons provided.
- Due to the rising heat and vapours the device should not be operated under wall cupboards.
- Keep the unit at a safe distance from easily infl ammable objects such as furniture, curtains, etc. (30cm). Under no circumstances should the device be installed in cupboards.
- Do not heat empty pots on the cooking zone as this may lead to dangerous overheating.
- **Ventilation:** Always keep the ventilation slots free from any obstructions and dirt.

WARNING:

Caution: During operation the temperature of the exposed surface may be very hot. Danger of burns!

Attention

- **Ceramic surface!** If the surface is damaged or has cracks the device must be switched off to avoid the hazard of electrical shocks.
- **Induction heat!** Metal objects as, e.g., knifes, forks, spoons and pot lids should not be placed on the cooking zone as they may get hot.
- **Hot surface!** The induction cooker initially heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. However, because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may also occur at the cooking zone after the cooking cycle. Hazard of burns!
- **Warning:** potential damage to your health! People wearing pacemakers must not use this cooker.

Control panel

1 Operation indicator
2 ON/OFF button
3 TIMER button
4 TEMP. button for cooking function “temperature controlled”
5 HEAT button for cooking function “power controlled”
6 + button (higher)
7 – button (lower)
8 Display
9 Lights on display

General information

Cooking with induction technology

When cooking with induction technology, heat is only generated by means of magnetic power, if a pot or pan with a magnetisable base is placed on a switched-on cooking zone. The induction cooker heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. The induction coil is located below the ceramic. If the coil is supplied with electrical power a magnetic field develops generating whirls in the pot’s base. This results in the heating of the base material. The induction process saves energy as heat is solely produced where it is needed.

What cooking utensils may I use?

Induction cookers require pots, i.e., pot bases made of magnetisable material. Today, cooking utensils appropriate for induction cooking usually bear a note saying 'Suitable for induction hob' or similar.
But principally you may use any iron-based cooking utensils; to find out whether a pot or pan is suitable, i.e., magnetisable just try the following:
Put the respective pot on the hob. Should appear "---" in the display after having switched on the device and repeatedly ring out an acoustic signal the pot is not suitable for this use.

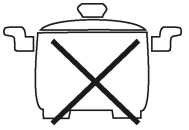
NOTE: For reasons of safety, the device automatically switches to the standby mode after a few seconds.

Cooking utensils made of the following materials are not suitable for induction hobs:
Clay, glass or aluminium.

Do not use the following types of pots:

Pots with bended (convex/parabolic) bases.

Pots with a base diameter of less than 12 cm.



Pots standing on feet.

Operating time

Do operate the device only for a maximum of 4 hours continuously. Then interrupt the operation for at least 30 minutes, otherwise you risk some damages by overload.

Weight

Charge the cooker ring only with a maximum weight of 4 kg, otherwise you risk damages to the cooking surface.

Mains supply

Connected load/wattage

The hob can take up an overall load of 3300 W. Because of this high connected load it is recommended to use a separate connection protected over a 16 A safety switch.

Warning: Avoid overloading!
- If you use extension lines, these should dispose of a cable cross-section of at least 1.5 mm^2.
- Do not use multiple socket-outlets, as this device is too powerful.

GB

Connection

- Before inserting the mains plug into the socket check whether the voltage which you intend to use corresponds to that of the machine. Please see the label on the machine for details.
- Only connect the machine to a correctly installed safety socket, 230 V/50 Hz.

Operating instructions

Initial operation

1. **Standby mode:** After you have connected the device's plug to the mains supply, the hub is in standby mode. The lights of the ON/OFF buttons switch on. On the display an "-L-" appears (LOW=low temperature).
2. Put a suitable pot on the cooking zone.
3. Push the ON/OFF button (2) to start the cooking process.
   The function indicator lights of HEAT- and TEMP. will start to flash.

Cooking function

Press the HEAT or TEMP. button to select a cooking function. The lamp for the corresponding function lights up.

HEAT **power control system for cooking**

- The food to be cooked is continuously simmering on the power setting which has been selected by you.

NOTE:
- The display shows the power level 5.
- After the cooking zone has been switched on the selected power setting can be changed at any time with the keys (+/-).

TEMP. Temperature controlled cooking

- The food to be cooked will be heated up to the temperature selected by you and kept warm on this temperature by automatic regulation.

NOTE:
- The display shows the value "120".
- After the cooking zone has been switched on the pre-selected temperature can be changed at any time with the keys (+/-).
- Depending on quality level of the cookware the temperatures can differ.
- In case of temperatures up to 200 °C this function is suitable also for frying. Please do use only highly heat-resistant fat!

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 51

TIMER enter disconnecting time

The cooking functions can be limited in time.
- Select a cooking function.
- Afterwards press the TIMER button. The TIMER light and the light for the cooking function flash.
- Now you can set the desired turn-off time with the buttons (-/+). The maximum time amounts to 180 minutes.
- After about 3 seconds the lights stop flashing and the light for the cooking function glows steadily.

NOTE:
- After the timer has been switched on you can change the levels with the buttons (+/-) at any time.
- **Interrupt:** You can interrupt this process at any time by pressing the ON/OFF button (2).
- The end of the cooking time will be announced in the last minute by an acoustic signal.

Switching off

- Push the ON/OFF button (2).
- The hob changes back to the standby mode from whatever operating mode. The operating mode display (1) is illuminated.

NOTE: The ventilator for the cooling air still continues to run for about 30 seconds. An eventual increased temperature of hotplate surface after switching off is signalized with an „-H-„ on the display.

- Pull the plug.
- Let the device cool down, before you put it away.

Identification of the pot

The device has a pot recognition function. After the pot has been taken from the hob, it switches back to the standby mode.
In this context, please pay attention to the following:

WARNING:
After having used the hot plate, you need to turn off the switches; do not only use the pot detection.
Hazard of burns!Because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may occur at the cooking zone after the cooking cycle.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 52

Cleaning

WARNING:
Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.

CAUTION:
Do not use any wire brush or other abrasive objects.

Do not use any acidic or abrasive detergents.

Under no circumstances should the device be immersed in water for cleaning.

Ceramic Hob

- Clean the surface from food remains when it's still warm using a moist cloth or tissue.
- Wash the hob using a soft sponge and some water, then wipe dry with a soft cloth.
- **Cleaning agent for ceramic surfaces:** In case of stubborn, baked-in remains, use suitable cleaning products available at special departments of department stores.

Housing

- Clean the housing after use using a slightly moist cloth.
- Make sure that no fluid matter gets into any of the openings of the housing. This might damage the device or result in an electric shock.

Troubleshooting

- **Device does not function, no indication on the display.**
  Remedy: Check the mains connection.

- **There is a sound after I have selected a cooking function and switched the device on.**
  Possible cause: You put no or an unsuitable pot on the hob.

NOTE: For reasons of safety, the device automatically switches to the standby mode after a few seconds.

  Remedy: Put a pot on the hob that is suitable for induction hobs.

- **The hob suddenly switches off during operation.**
  Possible cause: The overheating protection (cutout switch) has been activated.
  Remedy: Pull the plug and let the device cool down for about 20 min. Then start operating the device again.
  Further cause: The ventilation slots are obstructed.
  Remedy: Free the ventilation slots from any obstructions.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 53

- **When keeping food warm the pot is not maintaining the temperature.**
  Possible cause: The pot's base is not level or bended (convex/concave).
  Remedy: Put a suitable pot on the hob.

- **Error messages**
  During the operation the following message appears on the display:

Security instruction	
---	There has been put no or an unsuitable pot on the stove.

Technical data

Model:	DKI 3184
Power supply:	230 V, 50 Hz
Power consumption:	3300 W
Protection class:	I
Net weight:	4,85 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.
Subject to technical changes without prior notice!

Meaning of the "Dustbin" Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste. Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

N

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs. Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater rommet, må du alltid slå av apparatet. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Du må undersøke apparatet og strømledningen regelmessig for tegn på skader. Hvis du finner en skade, må du ikke bruke apparatet mer.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til “Spesielle sikkerhetsanvisninger” nedenfor.

Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

⚠ ADVARSEL

Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**

- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (også barn) med innskrenkede fysiske, sensoriske eller åndelige evner, eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, med mindre de er under oppsikt av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet, eller får anvisninger fra en slik person om hvordan apparatet skal brukes.
- Barn må holdes under oppsikt for å sørge for at de ikke leker med apparatet.

Symboler i denne bruksanvisningen

Informasjon som er viktig for din sikkerhet, er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:

⚠ ADVARSEL:

Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

⚠ OBS:

Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

i TIPS: Uthever tips og informasjon for deg.

Spesielle sikkerhetsanvisninger

- Sett apparatet på et jevnt underlag som tåler fuktighet og varme. Hvis overfl aten er ømfi ntlig, legger du en varmebestandig plate under.
- Ikke fl ytt på apparatet mens det er i bruk.
- Ikke ta på noe annet enn håndtakene og knappene.
- Fordi det stiger opp varme og damp, må apparatet ikke brukes under hengeskap.
- Overhold en sikkerhetsavstand på 30 cm til lett antennelige gjenstander som møbler, gardiner osv. Apparatet må aldri bygges inn i skap.
- Du må ikke varme opp tomme kokekar på kokesonen, dette kan føre til farlige overtemperaturer.
- **Ventilasjon:** Du må alltid holde ventilasjonsslissen fri.

ADVARSEL:

Når apparatet er i bruk, kan overflatene få svært høy temperatur. Fare for forbrenning!

ADVARSEL:

- **Keramikkflate!** Hvis overflaten er skadet eller sprukket må apparatet slås av, for å unngå mulig elektrisk støt.
- **Induksjonsvarme!** Gjenstander i metall, som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke legges på kokenivået for de kan varmes opp.
- **Varm overflate!** Ved induksjonskokefelt varmes først kun bunnen til kokekarene, men ikke kokesonen selv. Men etter kokeforløpet kan det føre til farlige temperaturer på kokesonen, pga. den avstrålte varmen. Fare for forbrenning!
- **Advarsel mot helseskader!** Personer med pacemakere får ikke bruke kokeplaten.

Betjeningsfelt

1 Driftsangivelse
2 På/av tast (ON/OFF)
3 TIMER tast
4 TEMP. tast kokefunksjon „temperaturstyrt“
5 HEAT tast kokefunksjon „effektstyrt“
6 + Tast (høyere)
7 - Tast (lavere)
8 Display
9 Lamper på displayet

Generelt

Koke med induksjon

Ved koking med induksjon oppstår varmen med hjelp av magnetiske krefter først når en kasserolle eller en panne med magnetiserbar bunn settes på en innkoplet kokesone. Ved dette varmes kun bunnen til kokekaret opp, men ikke kokesonen selv. Under keramikken er induksjonsspolen. Hvis den forsynes med strøm oppstår et magnetfelt som produserer virvel i kasserollebunnen. Gjennom dette bevirkes en oppvarming av bunnen. Det sparer energi, for varmen oppstår kun der hvor den behøves.

N

Hvilke kokekar kan jeg bruke?

For induksjonskokeplater behøver du kasseroller eller kokekarbunner med magnetiserbar material. Kokekar blir i dag markert med henvisningen egnet for induksjonsstekeovn. Prinsipielt kan du bruke alle kokekar med jern, om disse også kan magnetiseres viser et kort forsøk:
Sett på den gjeldene kasserollen. Hvis „---“ vises i displayet etter innkopling, og en hører et signal flere ganger, er kasserollen uegnet.

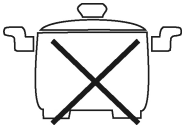
TIPS: Av sikkerhetsgrunner slår apparatet seg i beredskapstilstand etter få sekunder.

Disse materialene kan du ikke bruke som kokekar:
Leire, glass eller aluminium.

Disse kasserollene kan du ikke bruke:

Kasseroller med rund bunn.

Kasseroller med diameter mindre enn 12 cm på bunnen.



Kasseroller som står på føtter.

Driftsvarighet

Bruk apparatet kun maksimalt 4 timer i strekk. Så må du avbryte driften i minst 30 minutter, hvis ikke kan det oppstå skade pga. overbelastning.

Vekt

Kokeplaten må kun belastes med en vekt på maksimalt 4 kg, hvis ikke kan kokeflaten skades.

Elektrisk forbindelse

Forbindelsesverdi

Totalt kan kokeplaten ta opp en ytelse på 3300 W. Ved denne forbindelsesverdien anbefales en atskilt tilledning med en avsikring over en 16 A husholdningsvernebryter.

OBS overbelastning!:

- Hvis du bruker forlengelsesledninger, så bør disse ha et ledningstverrsnitt på minst 1,5 mm^2.
- Ikke bruk flerveisstikkontakter, for dette apparatet har for høy effekt.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 57

Tilkobling

- Før du stikker støpselet inn i stikkontakten, må du kontrollere om strømspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning. Opplysninger om dette fi nner du på merkeplaten.
- Apparatet må kun koblestil en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V / 50 Hz.

Anvendelseshenvisninger

Igangsetting

1. **Beredskapstilstand:** Etter at du har stukket inn pluggen går kokeplaten i beredskapstilstand. Lampene på på/av tastene (ON/OFF) går på. I displayet vises en „-L-„ (LOW= lav temperatur).
2. Sett en egnet kasserolle på kokesonen.
3. Trykk på ON/OFF (på/av) tasten (2) for å starte kokedriften. Lampene til HEAT og TEMP.-funksjonene blinker.

Kokefunksjoner

Trykk på knappen HEAT eller TEMP. for å velge en kokefunksjon. Lampen for tilsvarende funksjon lyser.

HEAT **effektstyrt koking**

- Maten fortsetter å koke på det trinnet du har stilt inn.

TIPS:
- I displayet vises effekttrinn 5.
- Etter innkopling kan du endre trinnet til en hver tid med tastene (+/-).

TEMP. temperaturstyrt koking

- Maten oppvarmes på den temperaturen du har stilt inn og holdes på denne temperaturen gjennom en automatisk regulering.

TIPS:
- I displayet vises verdien ”120”.
- Den forhåndsinnstilte temperaturen kan du endre til en hver tid med tastene (+/-).
- Avhengig av kokekarenes kvalitet kan tempraturene avvike.
- Denne funksjonen er også egnet til frityrkoking ved temperaturer på 200 °C. Bruk kun varmebestandig fett!

N

TIMER tast inn utkoplingstid

Kokefunksjonene kan tidsbegrenses.
- Velg ut en kokefunksjon.
- Trykk deretter på tasten TIMER. Lampen TIMER og lampen til kokefunksjonen blinker.
- Med tastene (-/+) kan du nå stille inn ønsket utkoplingstid. Maksimal tid er på 180 minutter.
- Etter ca. 3 sekunder stopper lampene å blinke, og lampen til kokefunksjonen lyser kontinuerlig.

Henvisning:
- Etter innkopling av Timer kan du endre trinnene til en hver tid med tastene (+/-).
- **Avbryte:** Du kan avbryte forløpet til en hver tid ved å trykke på tasten på/av (2).
- Slutten av koketiden merker du i siste minutt gjennom et signal.

Utkopling

- Trykk på ON/OFF (på/av) tasten (2).
- Kokeplaten koples tilbake til beredskapstilstand fra en hver driftstilstand. Driftsangivelsen (1) lyser.

TIPS: Ventilatoren for kjøleluften fortsetter å gå i ca. 30 sekunder. Hvis kokeplaten ennå er varm, vises en „H“ i displayet.

- Trekk til slutt ut nettpluggen.
- La apparatet kjøle seg ned før du rydder det bort.

Kasserolleregistrering

Apparatet har en kasserollegjenkjenning. Platen koples tilbake til beredskapstilstand etter at kasserollen fjernes.
Vær oppmerksom på følgende henvisninger ved dette:

ADVARSEL:
Etter bruk må kokeplaten slås av over bryterne, ikke bare over gryteregistreringen.
Fare for forbrenning! Etter kokeforløpet kan det føre til farlige temperaturer på kokesonen gjennom den avstrålte varmen.

Rengjøring

ADVARSEL:
Trekk alltid støpselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølt.

OBS:
kke bruk stålbørste eller andre gjenstander som lager riper.

Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som lager riper.

Apparatet må aldri legges ned i vann for å rengjøres.

Keramikkokefelt

- Fjern matrester med et fuktig tørkle eller et tørkepapir mens det fortsatt er varmt.
- Vask kokefeltet med en myk svamp og litt vann og tørk grundig med et mykt tørkle.
- **Rengjøringsmiddel for keramikkflater:** Ved innbrente rester bruker du produkter fra fagavdelingen som du finner i varehus.

Kapsel

- Rengjør kapselen etter bruk med et lett, fuktig tørkle.
- Pass på at det ikke kommer inn fuktighet i kapselåpningene. Dette kan skade apparatet eller føre til elektrisk støt.

Feilfjerning

- **Apparatet er uten funksjon, uten angivelse.**
  Hjelp: Kontroller nettforbindelsen.

- **Det høres et signal etter at kokefunksjonen ble valgt og apparatet ble slått på.**
  Mulig årsak: Det ble ikke satt en kasserolle på eller det ble brukt en ubrukelig kasserolle.

> **TIPS:** Av sikkerhetsgrunner koples apparatet i beredskapstilstand etter få sekunder.

  Hjelp: Sett på en kasserolle som er egnet for induksjonskokefelt.

- **Kokeplaten slår seg plutselig av under bruk.**
  Mulig årsak: Overtemperaturvernet har slått seg på.
  Hjelp: Skill apparatet fra strømnettet og la det kjøle seg ned i ca. 20 min. Ta så opp driften igjen.
  Ytterligere årsaker: Ventilasjonsslissen er tildekket.
  Hjelp: Fjern fremmedlegemer fra ventilasjonsslissen.

- **Temperaturen i kasserollen holdes ikke ved å holde varm.**
  Mulig årsak: Kasserollens bunn er ujevn eller bøyd.
  Hjelp: Sett på en egnet kasserolle.

- **Feilmeldinger**
  Under bruk vises følgende meldinger på displayet:

Melding	
---	Det er ikke satt på en kasserolle eller det er satt på en uegnet kasserolle.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 60

Tekniske data

Modell:	DKI 3184
Spenningsforsyning:	230 V, 50 Hz
Inngangsstrøm:	3300 W
Beskyttelsesklasse:	I
Nettovekt:	4,85 kg

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.
Med forbehold om tekniske endringer!

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA: Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

PL

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa obsługi

- Ustawić garnek na płaskiej, odpornej na zwilgocenie i żaroodpornej płaszczyźnie. Przy wrażliwych płaszczyznach należy podłożyć płytę żaroodporną.
- Proszę nie poruszać urządzenia, gdy jest włączone.
- Urządzenie należy chwytać tylko za przeznaczone do tego uchwyty i gałki.
- Z uwagi na unoszące się opary i gorące powietrze proszę nie używać urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30 cm). W żadnym wypadku proszę nie instalować urządzenia w szafkach.
- Nigdy nie należy ogrzewać pustych naczyń na polach grzejnych, może to doprowadzić do niebezpiecznych nadmiernych temperatur.
- **Wentylacja:** Szczelina wentylacyjna musi być zawsze wolna.

OSTRZEŻENIE!

W trakcie pracy powierzchnia urządzenia może osiągać bardzo wysokie temperatury. Niebezpieczeństwo poparzenia!

OSTRZEŻENIE:

- **Powierzchnia ceramiczna!** Jeśli powierzchnia zostanie uszkodzona lub zarysowana, urządzenie należy wyłączyć, aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem.
- **Ciepło indukcyjne!** Przedmioty z metalu, jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, nie powinny być odkładane na polach grzejnych, ponieważ mogą się stać gorące.
- **Gorące powierzchnie!** W przypadku indukcyjnego pola grzejnego najpierw jest ogrzewane tylko dno naczynia, a nie samo pole grzejne. Po zakończeniu procesu gotowania pole grzejne w wyniku promieniowania ciepła także może ogrzać się do niebezpiecznych temperatur. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- **Ostrzeżenie przed czynnikami szkodliwymi dla zdrowia!** Osoby z rozrusznikiem serca nie mogą korzystać z tej płyty grzejnej.

Pole obsługi

1 Wskaźnik pracy
2 Przełącznik włączania/wyłączania (ON/OFF)
3 TIMER Przycisk programatora czasowego
4 TEMP. Przycisk funkcji gotowania „sterowanego temperaturą"
5 HEAT. Przycisk funkcji gotowania „sterowanego mocą"
6 Przycisk + (wyżej)
7 Przycisk - (niżej)
8 Wyświetlacz
9 Lampki wyświetlacza

Informacje ogólne

Gotowanie z zastosowaniem indukcji

Podczas gotowania z zastosowaniem indukcji ciepło powstaje za pomocą sił magnetycznych dopiero wtedy, gdy na włączone pole grzejne ustawi się garnek lub patelnię z dnem odpowiednim do magnetyzowania. Następnie ogrzewane jest tylko dno naczynia, a nie sama pole grzejne. Po płytą ceramiczną znajduj się cewka indukcyjna. Jeśli doprowadzany jest do niej prąd, powstaje pole magnetyczne, które wywołuje w dnie garnka zawirowania. W ten sposób dochodzi do ogrzewania dna. Oszczędza to energię, ponieważ ciepło powstaje wyłącznie tam, gdzie jest ono potrzebne.

Jakich naczyń mogę używać do gotowania?

Do gotowania na płytach indukcyjnych używa się garnków (dna garnków) z materiału odpowiedniego do magnetyzowania. Obecnie garnki zaopatrywane są we wskazówkę, że nadają się do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych.
Zasadniczo używać można wszystkich naczyń kuchennych zawierających żelazo, czy można je magnetyzować, pokazuje krótka próba.
Ustawić dany garnek. Jeżeli po włączeniu na wyświetlaczu pojawi się „---" i rozlega się ponownie sygnał dźwiękowy, garnek jest nieodpowiedni.

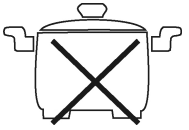
WSKAZÓWKA: Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie przełącza się po kilku sekundach w stan gotowości.

Tych materiałów nie wolno używać jako naczyń do gotowania:
glina, szkło lub aluminium.

Tych garnków nie wolno używać:

garnki z okrągłym dnem.

arnki, których średnica na dnie jest mniejsza niż 12 cm.



garnki na nóżkach.

Czas pracy

Urządzenia używać maksymalnie w sposób ciągły tylko 4 godziny. Następnie przerwać pracę na co najmniej 30 minut, w przeciwnym razie grozi powstaniem szkody z powodu przeciążenia.

Masa

Płytę grzejną obciążać ciężarem maksymalnym do 4 kg, w przeciwnym razie grozi powstaniem szkody na płycie grzejnej.

Podłączenie do prądu

Wartość przyłączowa

W sumie płyta grzejna może pobrać prąd o mocy 3300 W. W przypadku takiej wartości zaleca się oddzielny przewód z bezpiecznikiem w sieci domowej 16 A.

Uwaga przeciążenie!

- W przypadku używania przewodów przedłużających, przekrój takiego przewodu musi wynosić min. 1,5 mm^2.
- Nie należy używać żadnych gniazd dzielonych, ponieważ to urządzenie pobiera zbyt dużo mocy.

PL **Podłączenie**

- Zanim wtyczka zostanie włożona do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie sieci, które ma być użyte, zgadza się z napięciem urządzenia.
  Potrzebne dane znajdują się na tabliczce z typem urządzenia.
- Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepisowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem 230 V, 50 Hz.

Wskazówki dotyczące użycia

Uruchomienie

1. **Stan gotowości:** Po włożeniu wtyczki do gniazda, płyta grzejna przechodzi w stan gotowości. Na przełączniku włączania/wyłączania (ON/OFF) zapala się lampka. Na wyświetlaczu pokaże się znak „-L-„ (LOW= niska temperatura).
2. Odpowiedni garnek ustawić na pole grzejne.
3. Wcisnąć przycisk ON/OFF (włączania/wyłączania) (2), aby rozpocząć gotowanie. Lampki kontrolne dla funkcji HEAT i TEMP migają.

Funkcje gotowania

Celem wybrania funkcji gotowania prosimy nacisnąć przycisk HEAT lub TEMP. Lampka odpowiedniej funkcji świeci się.

HEAT gotowanie sterowane mocą

- Przyrządzany produkt jest dalej gotowany na ustawionym poziomie.

WSKAZÓWKA:
- Na wyświetlaczu wskazywany jest poziom mocy 5.
- W każdej chwili po włączeniu można zmienić stopień za pomocą przycisków (+/-).

TEMP. gotowanie sterowane temperaturą

- Przyrządzana potrawa jest ogrzewana do ustawionej temperatury i utrzymywana w cieple przez automatyczną regulację w tej temperaturze.

WSKAZÓWKA:
- Na wyświetlaczu pokazuje się wartość „120".
- Ustawioną temperaturę można po włączeniu zmienić w każdej chwili przyciskiem (+/-).
- W zależności od rodzaju garnka do gotowania temperatury mogą nieco się różnić.
- Ta funkcja nadaje się również przy temperaturze 200 °C do smażenia w głębokim tłuszczu. Proszę wyłącznie stosować tłuszcz odporny na bardzo wysokie temperatury!

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 65

TIMER wprowadzenie czasu wyłączenia

Funkcje gotowania mogą być ograniczone czasowo.
- Wybrać funkcję gotowania.
- Następnie wcisnąć przycisk TIMER. Lampki TIMER i lampki funkcji gotowania migają.
- Za pomocą przycisków (-/+) ustawić odpowiedni czas wyłączenia w godzinach. Maksymalny czas wynosi 180 minut.
- Po ok. 3 sekundach lampki przestają migotać i lampka funkcji gotowania stale się świeci.

WSKAZÓWKA:
- W każdej chwili po włączeniu timera można zmienić stopień za pomocą przycisków (+/-).
- **Przerwanie:** W każdej chwili można przerwać proces wciskając przełącznik włączania/wyłączania (2).
- Koniec czasu gotowania zostaje zapowiedziany przez sygnał dźwiękowy w ostatniej minucie.

Wyłączanie

- Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania (2).
- Płyta grzejna z każdego stanu roboczego przełącza się z powrotem do stanu gotowości. Wskaźnik pracy (1) świeci się.

WSKAZÓWKA: Wentylator chłodnego powietrza pracuje jeszcze przez około 30 sekund. Jeżeli płyta do gotowania jest jeszcze gorąca, wtedy na wyświetlaczu pokaże się symbol „-H-“.

- Należy następnie wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda
- Przed odstawieniem urządzenia, należy je ochłodzić.

Rozpoznawanie garnka

Urządzenie posiada funkcję rozpoznawania garnka. Jeśli garnek zostanie zdjęty z płyty, jest ono przełączane w stan gotowości.
Prosimy przestrzegać przy tym następujących wskazówek:

OSTRZEŻENIE:

Po użyciu płytę należy wyłączyć za pomocą wyłącznika, a nie tylko za pomocą funkcji rozpoznawania garnka.
Niebezpieczeństwo poparzenia! Po zakończeniu gotowania mogą wystąpić niebezpieczne temperatury w wyniku działania wypromieniowywanego ciepła na płycie grzejnej.

PL

Czyszczenie urządzenia

OSTRZEŻENIE:
Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.

UWAGA:
Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia.

Ceramiczna płyta grzejna

- Resztki potraw usunąć jeszcze w ciepłym stanie za pomocą wilgotnej szmatki lub ściereczki papierowej.
- Pole grzejne myć miękką gąbką i odrobiną wody i osuszyć miękką ściereczką.
- **Środki czyszczące do powierzchni ceramicznych:** W przypadku przypalonych resztek należy posługiwać się produktami z działów fachowych sklepów.

Obudowa

- Obudowę po użyciu czyścić lekko zwilżoną ściereczką.
- Należy uważać, aby nie dostała się żadna ciecz do otworów obudowy. Może to uszkodzić urządzenie lub doprowadzić do porażenia prądem.

Usuwanie awarii

- **Urządzenie nie działa, brak wskazań.**
  Usuwanie: Sprawdzić podłączenie do prądu.

- **Po wybraniu funkcji gotowania rozlega się sygnał, a urządzenie jest włączone.**
  Możliwa przyczyna: Nie postawiono żadnego lub postawiono nieodpowiedni garnek.

WSKAZÓWKA: Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie przełącza się po kilku sekundach w stan gotowości.

  Usuwanie: Ustawić garnek odpowiedni do kuchenek indukcyjnych.

- **Płyta grzejna nagle się wyłącza podczas pracy.**
  Możliwa przyczyna: Zadziałała ochrona przed przegrzaniem.
  Usuwanie: Urządzenie odłączyć od prądu i pozostawić na ok. 20 min do ochłodzenia. Następnie ponownie je włączyć.
  Inna przyczyna: Szczeliny wentylacyjne są przykryte.
  Usuwanie: Usunąć ciała obce ze szczelin wentylacyjnych.

- **W funkcji utrzymywania w cieple nie jest zachowywana temperatura garnka.**
  Możliwa przyczyna: Dno garnka jest nierówne lub wygięte.
  Usuwanie: Ustawić odpowiedni garnek.

- **Komunikaty o zakłóceniach**
  Podczas pracy na wyświetlaczu pojawiają się następujące komunikaty:

Komunikat	
---	Brak lub nieodpowiedni garnek.

Dane techniczne

Model:	DKI 3184
Napięcie zasilające:	230 V, 50 Hz
Pobór mocy:	3300 W
Stopień ochrony:	I
Masa netto	4,85 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.
Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.
Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

PL

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 69

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj a síťový kabel je nutné pravidelně kontrolovat, zda nejsou poškozeny. Bude-li poškození zjištěno, přístroj se již nesmí používat.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

⚠ VÝSTRAHA!

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. **Hrozí nebezpečí udušení!**

- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními vlastnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, s výjimkou případů, že by na ně dohlížela osoba odpovědná za bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak se má přístroj používat.
- Mělo by se dohlížet na děti, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.

Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

⚠ VÝSTRAHA:

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

⚠ POZOR:

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

i UPOZORNĚNÍ: Upozorňuje Vás na tipy a informace..

CZ

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Postavte přístroj na rovnou plochu, odolnou vůči působení vlhkosti a tepla. U citlivých povrchů použijte žáruvzdornou podložku.
- Nehýbejte přístrojem, když je v provozu.
- Přístroj uchopte pouze za náležité držadla a knoflíky.
- Neprovozujte přístroj, vzhledem k vystupujícímu teplu a parám, pod závěsnými skříňkami.
- Instalujte tento přístroj v dostatečné vzdálenosti od snadno vznětlivých předmětů, jako je např. nábytek, záclony atd. (30cm). V žádném případě nesmí být přístroj zabudováván do skříněk.
- Neohřívejte na varné plotýnce prázdné kuchyňské nádobí - může to vést ke vzniku nebezpečného přehřátí..
- **Větrání:** Větrací drážky musí být vždy volné.

VÝSTRAHA:

Během provozu může být teplota povrchu, kterého se můžete i omylem dotknout, velmi vysoká. Nebezpečí popálení!

VÝSTRAHA:

- **Keramická plocha!** V případě poškozeného povrchu anebo povrchu s trhlinami přístroj vypněte, zabráníte tak možnému elektrickému úderu.
- **Indukční ohřev**. Předměty z kovu, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky by se neměly odkládat na úroveň varné plochy, protože se mohou zahřát.
- **Horký povrch.** U indukční plotýnky se nejdříve zahřeje pouze dno kuchyňského nádobí, a ne samotná varná plocha. Po ukončení vaření však může plotýnka v důsledku vyzařovaného žáru také vykazovat nebezpečně vysokou teplotu. Nebezpečí popálení!
- **Výstraha!** Škody na zdraví! Osoby s kardiostimulátorem nesmějí tento vařič používat.

Ovládací pole

1 Informace o provozu
2 zapínač/vypínač (ON/OFF)
3 TIMER
4 TEMP. tlačítko funkce vaření „teplotní řízení"
5 HEAT tlačítko funkce vaření „výkonnostní řízení"
6 tlačítko + (zvýšit)
7 tlačítko - (snížit)
8 Displej
9 kontrolky na displeji

Všeobecné

Vaření s indukcí

Při vaření indukcí vzniká teplo v důsledku magnetických sil až když se hrnec nebo pánev s magnetizovatelným dnem postaví na zapnutou plotýnku. Přitom se zahřívá pouze dno nádobí, ale ne plotýnka. Pod keramickou deskou se nachází indukční cívka. Při dodání proudu vzniká magnetické pole, které ve dnu hrnce vytváří vířivé pohyby. V důsledku toho se dno hrnce zahřívá. Toto šetří energii, protože teplo vzniká výhradně tam, kde je ho třeba.

Jaké kuchyňské nádobí mohu použít?

K vaření na indukčním vařiči potřebujete hrnce resp. dna hrnců z magnetizovatelného materiálu. Kuchyňské nádobí dnes bývá vybaveno informací „vhodné pro indukční sporák".
Zásadně lze používat jakékoliv kuchyňské nádobí obsahující železo, zda je toto též magnetizovatelné, zjistíte na základě toho krátkého pokus:

Postavte dotyčný hrnec na plotýnku. Objeví-li se po zapnutí na displeji „---" a ozve se opakovaný signál, není použitý hrnec vhodný.

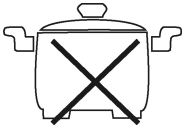
UPOZORNĚNÍ: Přístroj se z bezpečnostních důvodů přepne po několika vteřinách do stavu pohotovosti.

Tento materiál nemůžete jako kuchyňské nádobí používat:
hliněné, skleněné nebo hliníkové nádoby

Tyto hrnce nemůžete používat:

Hrnce s kulatým dnem.

Hrnce, jejichž průměr je na dně menší než 12cm.



Hrnce, které stojí na nožkách.

Doba provozu

Přístroj mějte v provozu nepřetržitě nanejvýš 4 hodiny. Poté přerušte provoz na dobu minimálně 30 minut, jinak hrozí škody v důsledku přetížení.

Hmotnost

Zatěžujte varnou plochu hmotností nanejvýš 4 kg, jinak hrozí škody na varné ploše.

Elektrický přípoj

Přípojná hodnota

Indukční plotýnka může přijmout celkový výkon 3300 W. U této přípojné hodnoty se doporučuje oddělený přívod zajištěný domácím ochranným spínačem 16 A.

Pozor na přetížení!:
- Použijete-li prodlužovací šňůru, měla by mít průřez minimálně 1,5 mm^2.
- Nepoužívejte vícenásobné zásuvky, protože tento přístroj má velice vysoký výkon.

Přípoj

- Před zapnutím přístroje do zásuvky skontrolujte, jestli je síť'ové napětí, které chcete použít, shodné s napětím přístroje. Potřební údaje najdete na typové značce.
- Přístroj zapněte jenom do zásuvky o 230 V / 50 Hz, s ochranním kontaktem, instalované podle předpisů.

CZ

Pokyny k použití

Uvedení do provozu

1. **Stav pohotovosti:** Po zasunutí zástrčky do zásuvky se vařič dostává do stavu pohotovosti. Rozsvítí se kontrolky zapínače/vypínače (ON/OFF). Na displeji se objeví „-L-„ (LOW= nízká teplota).
2. Postavte na plotýnku vhodný hrnec.
3. Stiskněte tlačítko ON/OFF (zap/vyp) (2). Zahájíte tak proces vaření. Blikají žárovky HEAT a TEMP.

Funkce vaření

Funkci vaření zvolíte stisknutím tlačítka HEAT nebo TEMP. Svítí kontrolka pro příslušnou funkci.

HEAT Výkonnostně řízené vaření

- Připravovaný pokrm se po celou dobu dále vaří na Vámi nastaveném stupni.

UPOZORNĚNÍ:
- Na displeji se objeví výkonnostní stupeň 5.
- Stupeň vaření můžete po zapnutí kdykoli změnit tlačítkem (+/-).

TEMP. teplotně řízené vaření

- Vařený pokrm se ohřeje na Vámi nastavenou teplotu a automatickou regulací se udržuje na této teplotě.

UPOZORNĚNÍ:
- Na displeji se objeví hodnota „120" .
- Původně nastavenou teplotu můžete po zapnutí kdykoliv změnit tlačítkem (+/-).
- Teploty se mohou lišit v závislosti od jakosti použitého nádobí.
- Tato funkce je u teploty 200 °C využitelná též k fritování. Použijte, prosím, výhradně tuk vysoce odolný proti žáru!

TIMER Zadání času vypnutí

Varné funkce můžete časově vymezit.
- Zvolte požadovanou funkci vaření.
- Poté stiskněte tlačítko TIMER. Kontrolky TIMER a kontrolka funkce vaření začnou blikat.
- Pomocí tlačítek (-/+) nyní můžete nastavit požadovanou dobu vypnutí. Maximální doba je 180 minut.
- Kontrolky přestanou blikat asi po 3 vteřinách a kontrolka funkce vaření svítí nepřetržitě.

Informace:
- Jakmile je zapnutý Timer, můžete výkonnostní stupeň kdykoliv pozměnit tlačítky (+/-).
- **Přerušení:** Vaření můžete kdykoliv přerušit tak, že stisknete tlačítko Zap/Vyp (2).
- Konec vaření Vám v poslední minutě nastaveného času ohlásí signál.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 73

Vypnutí

- stiskněte tlačítko ON/OFF (zap/vyp) (2).
- plotýnka se z každé provozní funkce přepne zpět do stavu pohotovosti. Svítí provozní kontrolka (1).

Informace: Ventilátor chlazeného vzduchu dobíhá ještě asi 30 vteřin.
Když je varná plotýnka ještě horká, objeví se na displeji „-H-“.

- Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Než přístroj odklidíte, nechte jej vychladnout.

Rozpoznání hrnce

Přístroj disponuje schopností rozeznat hrnec. Plotýnka se po sejmutí hrnce přepne zpět do stavu pohotovosti.
Dbejte, prosím, na následující pokyny:

VÝSTRAHA:
Po použití je třeba varnou plotýnku vypnout vypínačem a ne jen pouhým odebráním hrnce z varné zóny.
Nebezpečí popálení! Po ukončení vaření může být plotýnka v důsledku vyzařovaného žáru nebezpečně zahřátá.

Čištění

VÝSTRAHA:
Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, až přístroj vychladne.

POZOR
Nepoužívejte žádné drátěné kartáče nebo jiné drsné předměty.
Nepoužívejte žádné agresivní nebo drsné čistící prostředky.
V žádném případě přístroj neponořujte do vody.

Keramické varné pole

- Odstraňte zbytky jídla ještě za tepla pomocí vlhkého hadříku nebo papírového ubrousku.
- Čistěte plotýnku vlhkou houbou a trochou vody a důkladně ji pak osušte měkkým hadříkem.
- **Čisticí prostředky pro keramické plochy:** u připálených zbytků použijte, prosím, výrobky prodávané ve specializovaných prodejnách.

Korpus

- Po použití očistěte korpus lehce navlhčeným hadříkem.
- Dbejte na to, aby do korpusu nevnikala otvory tekutina. To by mohlo poškodit přístroj nebo vést k elektrickému úderu.

CZ

Odstranění závad

- **Přístroj je bez funkce, bez indikace.**
  Pomoc: Prověřte napojení do sítě.

- **Poté co byla zvolena funkce vaření a přístroj zapnut, zazní signál.**
  Možná příčina: Na varné plotýnce není hrnec anebo tam je nesprávný hrnec.

i **UPOZORNĚNÍ:** Přístroj se z bezpečnostních důvodů přepne po několika vteřinách do stavu pohotovosti.

Pomoc: Postavte na plotýnku hrnec vhodný pro indukční vařiče.

- **Varná plotýnka se během provozu náhle vypne.**
  Možná příčina: Je aktivovaná ochrana proti nadměrné teplotě.
  Pomoc: Odpojte přístroj ze sítě a nechejte jej ca. 20 min. vychladnout. Poté jej opět uveďte do provozu.
  Další příčina: Větrací drážky jsou zakryté.
  Pomoc: Odstraňte nežádoucí předměty z blízkosti větracích drážek.

- **Při udržování teploty se neudržuje teplota na hrnci.**
  Možná příčina: Dno hrnce je nerovné nebo prohnuté.
  Pomoc: Postavte na plotýnku vhodný hrnec.

- **Hlášení poruch**
  Během provozu se na displeji objeví toto hlášení:

Hlášení	
---	Na přístroji není posazený anebo je posazený nevhodný hrnec.

Technické údaje

Model:	DKI 3184
Pokrytí napětí:	230 V, 50 Hz
Příkon:	3300 W
Třída ochrany:	I
Čistá hmotnost:	4,85 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.
Vyhrazujeme si technické změny!

Význam symbolu „Popelnice”

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

H

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles széltől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készlék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

FIGYELMEZTETÉS!
Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

A használati útmutatóban található szimbólumok
Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:
Egészségét károsító veszélyforrásokra fi gyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési ehetőségekre.

VIGYÁZAT:
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 77

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

- Állítsa a készüléket sima, nedvesség- és hőálló felületre! Ha érzékeny felületről van szó, tegyen hőálló lapot a készülék alá!
- Ne mozgassa a készüléket, ha üzemben van!
- Kizárólag az erre a célra szánt fogók és gombok segítségével fogja meg.
- A felszálló hő és pára miatt ne működtesse a készüléket faliszekrények alatt!
- Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó. (30cm). Semmi esetre se építse be a készüléket szekrénybe!
- Ne melegítsen üres főzőedényt a főzőterületen, mert az edény veszélyes mértékben felforrósodhat.
- **Szellőzés:** Hagyja mindig szabadon a szellőzőnyílásokat.

FIGYELMEZTETÉS:
Működés közben az érinthető felület nagyon átforrósodhat. Égési sérülés veszély!

FIGYELMEZTETÉS:
- **Kerámiafelület!** Az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket, ha a felület megsérült vagy megrepedt.
- **Indukciós hő!** Ne helyezzen a főzőfelületre fémtárgyakat, mint pl. kés, villa, kanál vagy fedő, mert azok felforrósodhatnak.
- **Forró felület!** Az indukciós főzőfelületen csak a főzőedény fenéklapja melegszik fel, maga a főzőterület nem. Miután a főzés befejeződött, a sugárzott hő is veszélyes felmelegedést idézhet elő a főzőterületen. Égésveszély!
- **Egészségkárosodás veszély!** Szívritmus-szabályozóval rendelkezők nem használhatják a főzőlapot!

Kezelőmező

1 Üzemállapot-jelzés
2 Be/Ki gomb (ON/OFF)
3 TIMER gomb
4 TEMP. gomb: „hőmérsékletvezérelt" főzőfunkció
5 HEAT gomb: „teljesítményvezérelt" főzőfunkció
6 + gomb (magasabb)
7 - gomb (alacsonyabb)
8 Kijelző
9 Lámpák a kijelzőn

Általános tudnivalók

Az indukciós főzésről

Az indukciós főzésnél mágneses erők hozzák létre a főzéshez szükséges hőt, de csak akkor, ha egy mágnesezhető fenéklappal rendelkező edényt vagy serpenyőt helyeznek a bekapcsolt főzőterületre. Ilyenkor a főzőedénynek csak a fenéklapja melegszik fel, maga a főzőterület nem. A kerámialap alatt található az önindukciós tekercs. Ha a tekercs áram alá kerül, mágneses tér keletkezik, amely az edény aljában örvénylést idéz elő. Ez az örvény a fenéklap felmelegedéséhez vezet. Ezzel energiát takarítunk meg, mivel a hő kizárólag ott keletkezik, ahol szükség van rá.

Milyen főzőedényt használhatok?

Az indukciós főzőlapokhoz mágnesezhető anyagból készült ill. mágnesezhető fenéklappal rendelkező edény használható. Az ilyen főzőedényen fel szokták tüntetni, hogy indukciós tűzhelyen használható. Tulajdonképpen minden vastartalmú főzőedény használható, azt pedig hogy az edény ténylegesen mágnesezhető is, egyszerű próbával lehet meghatározni:

H Helyezze az edényt a főzőterületre. Ha bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik az „---“ és ismételten felhangzik egy hangjelzés, a főzőedény alkalmatlan.

TÁJÉKOZTATÁS: A készülék biztonsági okokból néhány másodperc után készenléti állapotba kapcsol.

A következő anyagok nem használhatók főzőedényként:
Agyag, üveg vagy alumínium.

A következő edények nem használhatók:

Gömbölyű fenekű edények.

Olyan edények, melyek fenékátmérője 12 cm-nél kisebb.

Lábakon álló edények.

Használati időtartam

A készüléket legfeljebb csak 4 órán át használhatja folyamatosan. Azután legalább 30 percre szakítsa meg az üzemeltetést, máskülönben túlterhelés miatt meghibásodhat!

Súly

A főzőlapot csak maximum 4 kg-os súllyal terhelje meg, ellenkező esetben meghibásodhat a főzőfelület!

Elektromos csatlakozás

Csatlakozási érték

A főzőlap együttesen felvett teljesítménye elérheti az 3300 W-ot. Ennél a teljesítményértéknél ajánlatos külön kábelt használni, amely 16 A-es háztartási megszakítóval van biztosítva.

Figyelem, túlterhelés!
- Ha hosszabbító vezetékeket használ, akkor ezeknek a vezeték-keresztmetszete legalább 1,5 mm^2 legyen!
- Ne használjon elosztó csatlakozódugaszokat, mert ez a készülék túl nagy teljesítményı!

Csatlakoztatás

- Mielőtt Ön bedugná a csatlakozót a konnektorba, kérjük ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség, amelyet Ön használni szeretne megegyezik a berendezés feszültségével. A megfelelő információ megtalálható a berendezés tájékoztató táblázatában.
- Kérjük, hogy a berendezést kizárólag földelt, 230 V/50 Hz megfelelően felszerelt konnektorba kapcsolja be.

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 79

Használati útmutató

Üzembe helyezés

1. **Készenléti állapot:** Miután a hálózati dugót a csatlakozó aljzatba helyezte, a főzőlap készenléti állapotba kerül. A Be/Ki gombokon levő lámpák (ON/OFF) kigyulladnak. A kijelzőn az „-L-" (LOW= alacsony hőmérséklet) kijelzés jelenik meg.
2. Helyezzen megfelelő edényt a főzőterületre.
3. A főző üzemmód elindításához nyomja meg a ON/OFF (be-ki kapcsolót) (2). Villognak a HEAT- és TEMP.-funkciók lámpái.

Főzőfunkciók

A főzési funkció kiválasztásához nyomja meg a HEAT vagy a TEMP. gombot. Világít a megfelelő funkciót jelző lámpa.

HEAT Teljesítményvezérelt főzés

- A főznivalót az Ön által beállított fokozaton folyamatosan főzi tovább.

TÁJÉKOZTATÁS:
- A kijelzőn megjelenik az 5-ös teljesítményfokozat.
- A fokozatot bekapcsolás után bármikor módosíthatja a gombokkal (+/-).

TEMP. hőmérsékletvezérelt főzés

- A főznivalót felmelegíti az Ön által beállított hőmérsékletre, és automatikus szabályozással ezen a hőmérsékleten tartja.

TÁJÉKOZTATÁS:
- A kijelzőn megjelenik a „120"-as érték.
- Az előzőleg beállított hőmérsékletet bekapcsolás után bármikor módosíthatja a gombokkal (+/-).
- A főzőedény minőségétől függően eltérhetnek a hőmérsékletek.
- Ez a funkció 200 °C-os hőmérsékleten bő zsírban (olajban) sütéshez is alkalmas. Kérjük, hogy csak nagyon hőálló zsírt használjon!

H

TIMER Kikapcsolási idő bevitele

A főzőfunkciókat időben be lehet határolni.
- Válasszon ki egy főzőfunkciót!
- Ezután nyomja meg a TIMER gombot! A TIMER lámpák és a főzőfunkció lámpája villog.
- A (-/+) gombokkal most beállíthatja a kívánt kikapcsolási időt. A maximális idő 180 perc.
- Kb. 3 sec után a lámpák elalszanak, a főzőfunkció lámpája folyamatosan világít.

Útmutató:
- Miután a Timer be van kapcsolva, a fokozatokat bármikor módosítani lehet a gombokkal (+/-).
- **Megszakítás:** A műveletet bármikor megszakíthatja, ha megnyomja a Be/Ki gombot (2)!
- A főzési idő végét az utolsó percben egy hangjelzés adja a tudtára.

Kikapcsolás

- Nyomja le a ON/OFF (be-ki) gombot (2).
- A főzőlap mindegyik üzemállapotból készenléti állapotba kapcsol vissza. Az üzemállapot-jelző (1) világít.

Útmutató: A hűtőlevegő-ventilátor ezután még kb. 30 másodpercig működik. Ha a főzőlap még forró, akkor a kijelzőn a „-H-“ kijelzés jelenik meg.

- Húzza ki ezután a hálózati dugót.
- Mielőtt elrakodna a főzőlapról, várja meg, amíg lehűl.

Főzőedény-felismerés

A készülék edény-felismerő funkcióval rendelkezik. Amint leveszi az edényt, a főzőlap készenléti állapotba kapcsol.
Kérjük, vegye figyelembe ezzel kapcsolatban a következőket:

FIGYELMEZTETÉS:
Használat után a főzőlapot a kapcsolójával is ki lehet kapcsolni, nemcsak az edényérzékelő révén.
Égésveszély! Miután a főzés befejeződött, a sugárzott hő is veszélyes felmelegedést idézhet elő a főzőterületen.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:
Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.

VIGYÁZAT:
Ne használjon drótkefét vagy egyéb súroló eszközt!
Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert!
Semmi esetre se mártsa a készüléket tisztítás céljából vízbe!

Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
Ne használjon drótkefét vagy egyéb súroló eszközt!
Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert!
Semmi esetre se mártsa a készüléket tisztítás céljából vízbe!

Kerámia főzőlap

- Nedves rongy vagy papírkendő segítségével még meleg állapotban távolítsa el az ételmaradványokat a főzőlapról.
- Puha szivaccsal és kevés vízzel mossa le a főzőmezőt, majd puha ronggyal törölje alaposan szárazra.
- **A kerámia felületeken használható tisztítószerek:** A ráégett maradékokhoz vegye igénybe az áruházak megfelelő osztályain kapható termékeket.

Ház

- A készülék házának tisztításához enyhén benedvesített rongyot használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a készülékház nyílásain keresztül ne hatolhasson be folyadék. Ez ugyanis károsíthatja a készüléket vagy akár áramütést is előidézhet.

Hibaelhárítás

- **A készülék nem működik, semmilyen kijelzés nem látható.**
  Elhárítás: Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.

- **A főzőfunkció kiválasztása és a készülék bekapcsolása után megszólal egy hangjelzés.**
  Lehetséges ok: Nincs a főzőlapra helyezve edény, vagy nem megfelelő edényt helyeztek rá.

  Útmutató: A készülék biztonsági okokból néhány másodperc után készenléti állapotba kapcsol.

  Elhárítás: Helyezzen a főzőlapra indukciós főzésre alkalmas edényt.

- **A főzőlap üzem közben váratlanul kikapcsol.**
  Lehetséges ok: Működésbe lépett a túlmelegedés védelem.
  Elhárítás: Válassza le a készüléket az áramellátó hálózatról, és hagyja kb. 20 percig lehűlni. Ezután használja tovább a készüléket.
  Egyéb lehetséges ok: Le vannak fedve a szellőzőnyílások.
  Elhárítás: Távolítsa el a nem odavaló tárgyakat a szellőzőnyílásokról.

- **Melegen tartásnál nem tartja meg a fazék belső hőmérsékletét.**
  Lehetséges ok: Az edény feneke nem sima vagy ívelt.
  Elhárítás: Helyezzen megfelelő edényt a főzőlapra.

- **Üzemzavar jelzések**
  Használat közben a kijelzőn megjelenik a következő jelentés:

Jelentés	
---	Nem tett fel főzőedényt, vagy alkalmatlant tett fel.

Műszaki adatok

Modell:	DKI 3184
Feszültségellátás:	230 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	3300 W
Védelmi osztály:	I
Nettó súly:	4,85 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.
Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

A „kuka” piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás" gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket

Общие указания по технике безопасности

RUS

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещяется.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и /или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастый случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

RUS

Специальные требования безопасности для этого прибора

- Установите изделие на ровную, водо- и жаростойкую поверхность. Если поверхность не жаростойкая, подложите под него жаростойкую прокладку.
- Не перемещайте устройство, кога? Na оно работает.
- прикасайтесь только к предусмотренным для этого ручкам и кнопкам.
- Из-за того, что из изделия выходит горячий воздух и пары, запрещается устанавливать его под навесными шкафами.
- Соблюдайте безопасное расстояние до легко воспламеняющихся предметов, таких как: мебель, занавеси и т.п. (30 cm). Ни в коем случае не встраивайте изделие в шкафы или полки.
- Не нагревайте пустую посуду на плите, это может привести к опасно высоким температурам.
- **Вентиляция:** Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Контактная поверхность гриля во время работы может очень сильно нагреться. Опасность получения ожогов!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **керамическая поверхность!** В случае если поверхность повреждена или разорвана, необходимо выключить прибор, дабы избежать возможного электрического удара.
- **индукционное тепло!** Не оставляйте на плите предметы из металла, как например ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- **горячая поверхность!** При использовании индукционной плиты вначале нагревается только нижняя поверхность кухонной посуды, а не сама плита. Однако по окончании процесса приготовления пищи температура самой плиты может достичь опасно высокого уровня вследствие излучаемого тепла. Берегитесь ожогов!
- **Осторожно!** Возможно нанесение ущерба здоровью! Лицам с кардиостимулятором нельзя пользоваться этой плитой.

Панель управления

1 Индикатор рабочего режима
2 Кнопка вкл./выкл. (ON/OFF)
3 Кнопка TIMER
4 Кнопка TEMP. варочной функции с „регулированием температуры"
5 Кнопка HEAT варочной функции с „регулированием мощности"
6 Кнопка + (повышение)
7 Кнопка - (понижение)
8 Дисплей
9 Контрольные индикаторы дисплея

Общее

Приготовление пищи с помощью индукции

При приготовлении пищи с помощью индукции тепло создается с помощью магнитной силы только в том случае, если кастрюля или сковорода с намагничивающейся нижней поверхностью ставиться на включенную плиту. При этом нагревается только нижняя поверхность посуды, а не сама плита. Под керамической панелью находится индукционная катушка. При снабжении индуктора электроэнергией создается магнитное поле, создающее магнитные волнения в дне посуды. Таким образом, нижняя поверхность посуды нагревается. Такой метод нагрева экономит энергию, так как тепло создается исключительно там, где оно необходимо.

Какую кухонную посуду можно использовать?

Для индукционной плиты необходима посуда, нижняя поверхность которой состоит из материала, подлежащего намагничиванию. На новой кухонной посуде часто указывается, пригодна ли она для индукционной плиты.
В принципе Вы можете использовать всю посуду, содержащую железо, с помощью простой проверки Вы сможете узнать, подлежит ли она намагничиванию:
Поставьте посуду на плиту. В случае, если после включения на дисплее появляется «---» и снова звучит акустический сигнал, то кастрюля не пригодна к использованию.

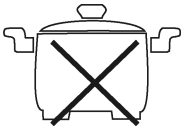
ПРИМЕЧАНИЕ: По причинам безопасности плита автоматически отключается в режим готовности через несколько секунд.

Следующие материалы не пригодны в качестве посуды для приготовления пищи:
Глина, стекло или алюминий.

Следующие кастрюли использовать нельзя:

Кастрюли с круглым основанием.

Кастрюли с диаметром основания меньше чем 12 см.



Кастрюли на ножках.

Продолжительность работы

Используйте плиту не дольше 4 часов подряд. После этого выключите плиту как минимум на 30 минут, в противном случае она может быть повреждена вследствие перегрузки.

Вес

Не нагружайте конфорку весом более 4 кг, в противном случае она может быть повреждена.

Электрическое подключение

Величина подключения

Плита рассчитана на мощность до 3300 W. При такой величине подключения рекомендуется отдельный питающий провод с предохранительной защитой в виде домашнего аварийного выключателя на 16 A.

Внимание, перегрузка!:
- При использовании удлинительных кабелей последние должны иметь сечение провода не менее 1,5 мм^2.
- Не пользуйтесь разветвительными розетками, так как этот прибор обладает большой мощностью.

RUS **Подключение**

- перед включением прибора в розетку проверьте соответствие напряжения используемой сети с напряжением прибора, информация к этому находится на табличке прибора.
- включайте прибор только в розетку с защитными контактами и напряжением 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Указания по применению

Введение в эксплуатацию

1. **Режим готовности:** После включения в розетку плита находится в режиме готовности. Включатся контрольные индикаторы кнопок вкл./выкл. (ON/OFF). На дисплее появляется „-L-„ (LOW= низкая температура).
2. Поставьте на плиту подходящую посуду.
3. Чтобы начать процесс приготовления пищи, нажмите на кнопку ON/OFF (вкл./выкл) (2). Лампочки функций HEAT и TEMP. мигают.

Функции приготовления пищи

Нажмите на кнопку HEAT или TEMP., чтобы выбрать функцию варки. Загорается лампочка для соответствующей функции.

HEAT приготовление пищи при установленной мощности

- Приготовляемая пища постоянно готовится на установленном уровне.

ПРИМЕЧАНИЕ:
- На дисплее индицируется ступень мощности 5.
- После включения в любой момент можно изменить уровень с помощью кнопок (+/-).

TEMP. Функция регулирования температуры

- Приготовляемая пища нагревается до установленной температуры, затем эта температура поддерживается с помощью автоматической регулировки.

ПРИМЕЧАНИЕ:
- На дисплее индицируется значение „120".
- Установленную заранее температуру можно изменить в любой момент после включения с помощью кнопок (+/-).
- В зависимости от качества варочной посуды температура может отклоняться от указанной.
- При температуре 200 °C эта функция так же подходит и для жарки во фритюре. Следует использовать исключительно масло, подходящее для высоких температур!

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 87

TIMER Ввести время выключения

Существует возможность ограничить время функций приготовления пищи.
- Выберите варочную функцию.
- После этого нажмите на кнопку TIMER. Контрольные индикаторы TIMER и варочной функции мигают.
- С помощью кнопок (-/+) можно теперь установить желаемое время выключения. Максимальное время при этом равно 180 минутам.
- Примерно через 3 секунды контрольные индикаторы перестают мигать, а индикатор варочной функции начинает светиться непрерывно.

Внимание:
- После установления таймера в любой момент можно изменить мощность или температуру нажатием кнопок (+/-).
- **Приостановить:** В любой момент Вы можете приостановить процесс приготовления пищи нажатием кнопки вкл./выкл. (2).
- В последнюю минуту конец времени приготовления пищи сообщается с помощью акустического сигнала.

Выключить

- Нажмите на кнопку ON/OFF (вкл./выкл) (2).
- Из любого режима работы плита переключается в режим готовности. Высвечивается рабочая индикация (1).

Внимание: Вентилятор для охлаждения работает еще около 30 секунд.
Если варочная панель еще горячая, то на дисплее высвечивается „-H-“.

- Затем выключите плиту из сети.
- Перед тем как убрать плиту, следует дать ей остыть.

Определение наличия кастрюли

Плита обладает функцией распознания наличия кухонной посуды. После того, как посуда снята с плиты, плита переключается в режим готовности.
Примите во внимание следующие указания:

Осторожно:
После использования индукционная плита должна быть выключена выключателем, а не только автоматикой определения кастрюли.
Берегитесь ожогов! После процесса приготовления пищи плита может нагреться до опасной температуры вследствие излучаемого тепла.

RUS

Уход за устройством

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.

ВНИМАНИЕ:
Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
Ни в коем случае не погружайте электроприбор в воду.

Керамическая конфорка

- Остатки еды следует убирать еще в теплом состоянии с помощью влажной тряпки или бумажной салфеткой.
- Смойте плиту мягкой мочалкой с небольшим количеством воды и основательно протрите ее насухо мягкой тряпкой.
- **Средства очистки для керамических поверхностей:** В случае пригоревших остатков еды следует использовать продукты, предлагаемые специальными отделами магазинов.

Корпус

- После пользования протрите корпус слегка влажной тряпкой.
- Следите за тем, чтобы вода не попала в отверстия корпуса. Это может привести к повреждению плиты или к электрическому удару.

Устранение неисправностей

- **Плита не работает, на дисплее нет показаний.**
  Способ устранения: Проверьте подключение к сети.

- **После того, как функция приготовления пищи выбрана и плита включена, звучит акустический сигнал.**
  Возможная причина: Не поставлена посуда, или посуда не подходит для плиты.

ПРИМЕЧАНИЕ: Из соображений безопасности плита переключается в режим готовности через несколько секунд.

  Способ устранения: Поставьте посуду, пригодную для индукционной плиты.

- **Во время работы плита резко отключается.**
  Возможная причина: Сработала защита от перегрева.
  Способ устранения: Выключите плиту из сети и дайте ей остыть в течение 20 минут. Затем снова включите плиту.
  Другая причина: Вентиляционные отверстия закрыты.
  Способ устранения: Освободите вентиляционные отверстия от посторонних предметов.

- **При поддержании в горячем состоянии температура кастрюли не сохраняется.**
  Возможная причина: Нижняя поверхность посуды неровна или изогнута.
  Способ устранения: Поставьте подходящую посуду.

- **Сигнал о неисправностях**
  Во время работы на дисплее появляется следующее сообщение:

Сообщение	
---	Не поставлена кастрюля, или кастрюля не подходит.

Технические данные

Модель:	DKI 3184
лектропитание:	230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность:	3300 В
Класс защиты:	I
Вес нетто:	4,85 кг

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.
Мы оставляем за собой право на технические изменения!

ProfiC_BDA_DKP_3184_ka3.qxd:ProfiC_BDA_DKP_3184_ka2.qxd 26.01.2010 14:14 Uhr Seite 90

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certificato di garanzia • Tarjeta de garantia
Cartão de garantia • Guarantee card
Garantikort • Karta gwarancyjna • Záruční list
Garancia lap • Гарантийная карточка

EKI 3184

24 Monate Garantie gemäß Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément à la déclaration de garantie • 24 meses de garantie según la declaratión de garantía • 24 meses de garantia, conforme a declaração de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration 24 måneders garanti i henhold til garantierklæring • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • A garanciát lásd a használati utasításban Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'aquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Kjøpsdato, stempel fra forhandler, underskrift • Data kupna, Pieczątka sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásárlási dátum, a vásárlási hely bélyegzője, aláirás Дата покупки, печать торговца, подпись

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH
Industriering 40 · D-47906 Kempen

CTC CLATRONIC®

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de